物産雜説

菽類　六

A 00
5764

菽類

東京大学総合図書館

六

No.7

ヒモサヽギ

此菜豆ハ長野県下信州伊奈郡ニテ従来耕作
ス、蔓生菜豆[redacted]ヒモノ称アルハ晩生種ニシテ
霜降ノ節マテアルニヨル　サヽギノ称ハ該地方ニテ菜豆ヲ
エドサヽギ又ニドサヽギ等ノ称アルニヨリ略シテサヽギト
云フヨリノ名ナルヘシ　決シテ豇豆ヨリ非ス
此晩種菜豆ハ蔓細ク葉モ小カニシテ尋常種トハ
自ラ異ナル所アレハ　莢豆ノ形モ尋常種ヨリ細小ナレトモ
粒々接シ其毎粒莢外ニテ分明ニ見ヘヘキハ尋常種
ト同シカラサル所ナリ　其莢モ豆モ共ニ食シテ美味ナリ

A00
5764

東京帝國大學圖書

B 45224

男爵田中美津男氏寄贈
先代田中芳男旧蔵書
昭和七年

東京大学総合図書館

且霜降ノ際ニ垂ン之地夜ヨリ較強ナラルヽテ庸ノ
早ノ降ル山地抔ニテ称揚セラルヽノミ
今般従地ヨリ取寄セ大日田豊農産品評会ヘ出
品スルニヨリ余ガ口述スル所ノ曲直濃淡ヲ筆記シテ
出品ニ添ヘラレシテ其項ニ記スルヨリ尚精密ニアリシガ今
茲ニ記憶スル所ノ概略ヲ彼静岡県下ノ擬徳製ニ
酷似スルモ形色固ヨリ知ル又彼ノ如ク多獲スルラ
人ニ重宝サレルルノミアラネ但其生鮮ナルト味ハ
本郷ノ従来種中ノ最上ナルガ如シ

明治十九年 二月十七日 田中芳男記

晩熟長莢大扁粒白色菜豆
ハリコサブルアトレグリーコッス
Haricot sabre a très gris cosse

晩熟中莢扁大粒白色菜豆
ハリコーグラングブラン
Haricot grain blanc

中熟長圓中粒淡褐色紫斑菜豆
ハリコツコスパナッシールージュ
Haricot cosse panache rouge

右三種何レモ上品ナリ

[illegible]

田中先生 閣下

十二月廿四日
文右衛門

南京中ニ而 [illegible] 候処 [illegible]

鵲 扁ニ 爽豆 扁 鵲 扁 鵲

廿一年七月大甲 田中播豆藤豆調中

大豉 早生白花 (2) 莢上ニ白 白莢皮迯実 白花

〃 晩種 白花 (3) ヒラマメ 茶色ノ方 莢上ニ白 緑莢 西ニ無之 次ニ藤ニ多シ 早

〃 晩種 紫黒色 (4) ヒラマメ 白莢 高潮大 アリ 晩

大豉 晩種 白色 (1) ヒラマメ 緑莢 高潮大 巳ニ無之 一本

尾張 はちえ子ろ豆 淡紫莢 白莢小

支那 籬辺豆 黒田実 丙 (5) 長実

ツルナシフヂマメ （一莢蔓アリ他ノ蔓ナシ 白花 多ク実結）

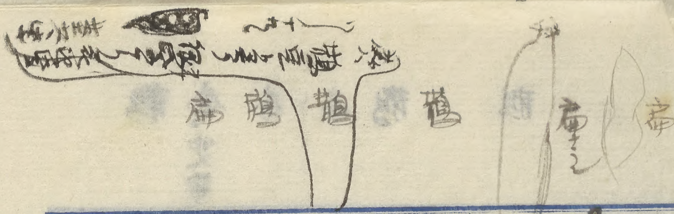
（実扁 白花）

支那青扁豆 黒扁大実 ヤヽ大ナル乙 (15) 紫花多田ノ実

支那青扁豆

子粒黒扁大ナリ 胃大ニヲ存 乙 (15)

六月下白紫花多シ 開ク実ヲ結ブ 得莢扁闊大 七月末ヨリ莢ヲ多ク採ル 熟ス 今ハ五十石 油虫多ク付ク 八月八日ノ也



右ノ内ニ一本茎紫黒色ノ者アリ花色ハ大差ナシ莢紫黒色

尾張大莢千石豆 莢紫色ナレド淡シ 茎モ紫色 莢扁長大

四寸許アリ淡緑色緑紫色 莢扁ニシテ反張スルモノ多シ

支那白扁豆 乙 (14) ニ異同務ナシ

同 白扁豆 前ニ同物ナリ 乙 (11) 蔓葉緑大花ナシ (白花ニ混ス 一本アリ)

同。紫花 黒褐色 フジマメ 緑莢結ブ小ナリ

尾張白花千石豆 三寸 白花開ナ白莢ニ結ブ

同。紫花 万石豆 二寸 緑莢扁濶大ナリ 結ブ多シ

支那紫扁豆 乙 (14) 黒扁大 緑葉紫茎ヨリ

信州白ニタリジヤウジヤウマメ

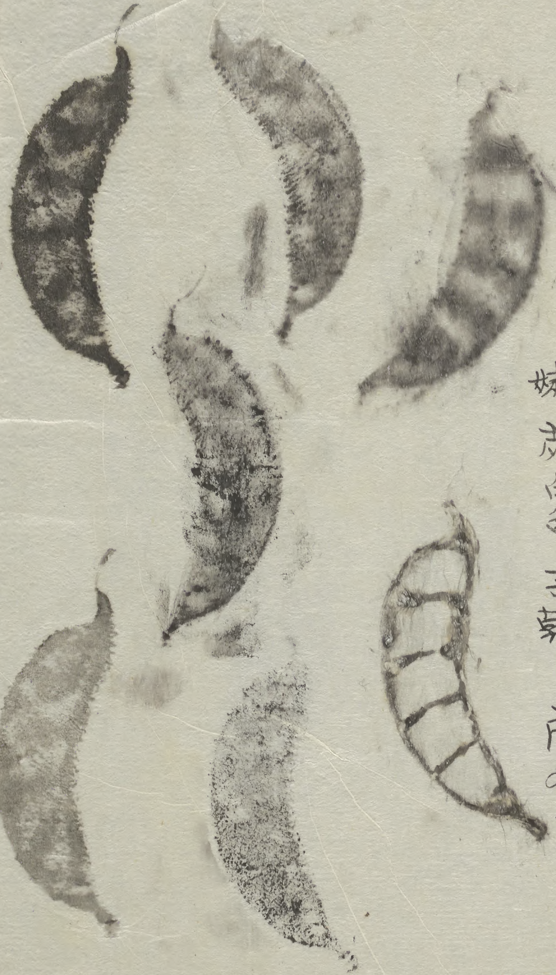
大坂 イケマメ 紫花

八月 紫花 八月 白花

前種与共ニ一本紫花ニテ莢極メ美也 第一号ニ比スレハ美ナラス
花色ハ前ト大差ナシ
莢紫色ニテ
美ナリ且較大
ニテ悪変スル
多シ
結果多シ
油虫附ク
コト多シ

八月八日記

(2)
大阪 早生 白花 鵲豆
廿年七月下旬既ニ結実多シ
嫩莢白色、子乾キテ暗紫色眼白シ



尾張紫花 万石豆

七月下旬頃ニ結実ス
緑莢扁闊大
子粒ハ深紫色
ナレモ乾キ紫黒色
トナル眼ハ白シ
嫩莢軟ナリ
煮食ニ宜シ但
脆滑ニ気味ナシ
八月八日採子収

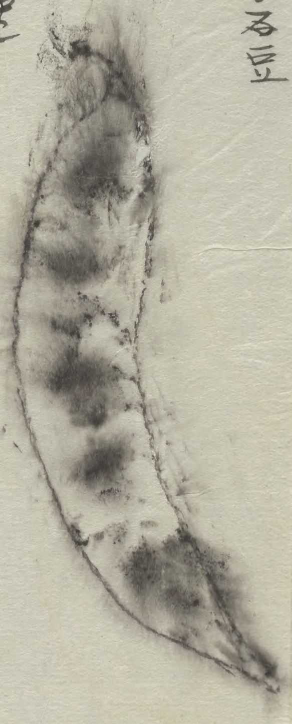
尾張紫花 千石豆
淡紫花ニシテ白莢
子粒乾キテ紫黒色
眼ハ白シ

七月下旬ニ
莢実ナリ
八月八日実
ヨリ収

東京大学総合図書館

周	又	大	大	尾	尾	大阪	尾	尾	大
[illegible]	紫扁豆	青扁豆	白扁豆	大莢	白万石豆	白ミコマメ	紫万石豆	同	紫花万石豆
同庭					同物			同始まこ	
時		早							
花	紫	紫	白	淡紫	白	白	紫茎 紫	白茎 紫	紫
莢	紫	緑	白	淡紫	緑	緑	緑		
種子	黒	黒	白	黒	白	白	黒	褐	黒褐交
	一	二	三	八	三	三		五	

尾張 大莢千石豆



茎ハ紫
色ナリ
花紫色ナレドモ淡シ
莢扁闊長大四寸許 淡緑色ニシテ縁ハ淡紫色ナレドモ其
背美シ 而シテ形ハ西ノ反シテ一様ナラズ 色ハ再淡ナルアリ
花多ケレドモ実ハ少シ 支那青扁豆ニ類スルモノアリ
七月末ヨリ花実多シ 熟スルコトナシ

東京大学総合図書館

大 大 大 尾 大 佳 東 東 尾

六	白毫（義）			白		茶
七	龍頭（イムニヨン）		晩	白	緑	茶
八	口				白	茶
九	又白花		早	白	白	茶
十	白手石重		若シ似テモ遅シ	白	白	茶
十一	押イヂミメ	同名ニテ二ノ吸		白		濃茶
十二	白シヤクヤク			白		茶
十三	ヱンザシフヂマメ		早	白	白	法茶
十四	いかえフチマメ			白	白	茶°
十五	はし千五重		中	沐紫	白	里

ミ あ あ 支 支 あ

十六	無毛 白フヂマメ			白		里
十七	白ミ無毛トエ フヂマメ	(11) 同次連		紫		里
十八	いわえ フチマメ			紫		里
十九	白い	前日名大刀 扱ノ色違		紫		茶
二十	フヂマメ			紫	象紅ノ緑	里
廿一	浮白豆	前名白吸				里

又代五施ナシモ白名ト云人ニ又人アリ 番号ハ廿一

トシテ為 階書ヨリ減シテ十條トナス

四月ヨリ八月ニ至ル下種

物産會翻ノ分

チヤボエンダウ

豌豆ノ一種矮生者

林氏第十七綱第四目

自然分科蛾形科

Pisum

Pois a ecosser. 佛名 カハサリエンダウ 直譯

洋州ノ所産ノ一年草ニシテ春月種ヲ下シ夏ニ至リ一茎ヲ抽ク特生蔓ヲナサズ茎方ニ似テ方ニアラズ茎形或鈍ニ稜ヲ交ヘ不整短屈高サ尺許毎枝短屈ノ処ニ出ス小枝モ又鈍三角ニシテ上ニ一方ノ平面ニ溝路アリ平面ノ左右

Cicer arietinum

(Chick-pea)

鶏豆

[illegible]

通俗表史ヨ攙ラニシテ

ヒヨコエンドウ

二葉對生層出シ三對ヲ以テ複鶉状ヲナス其中心ヨリ巻鬚ヲ出シ其ニ對生三椏或五椏ヲ分チ他物ニ纏着ス小枝茎ヨリ分ルヽ処ニ一片ノ大葉アリ即托葉ニシテ葉頭分裂シ葉根鋸刻アリ中邊鋸歯ニ茎枝ノ間ニ着キ茎ヲ擁ス其葉液ヨリ一梗ヲ抽キ蛾形花ヲ開ク縁白ニテ淡黄ノ紋彩アリ萼鐘状不整五尖雄蕋ノ数九茎ニシテ上ニ分レ下モ合シテ摸様ヲナシ子室ヲ抱擁ス別ニ一茎アリ両辺相合フノ上ニ位シ十茎ヲ合シテ全ク子室ヲ蓋フ各頭葯膜微黄黄粉ヲ吐ク一雌蕋三角ニシテ頭ノ上扁ノ一側ニ繊毛アリ多ク粘液ヲ着ク花落後ニ莢ヲ露出ス秋月実熟シテ食フベシ味甘キ者ナリト云

明治七年五月十三日記ス

東京大学総合図書館

落花生 タウジンマメトモ云フ

此豆ハ往年支那ヨリ琉球ニ傳ヘ、同國ヨリ薩摩へ渡シ、從来傳播セル品ニテ、莢ヲ地中ニ結ブ者ナリ、其豆至テ芳香ナル故菓子ニ加ヘ用ルトキハ風味甚宜シク、或ハ莢ノ儘焙リ豆ヲ出シ食シ、又ハ豆ノミヲ焙リテ砂糖汁ヲ抹シ菓子トスベシ、至テ簡便ナリ又油ヲ搾ルベシ又之ヲ以テ豆腐ヲ作リテモ甚美ナル由ナレドモ、尋常ノ製法ニテハ凝固セズト云フ、此豆ハ支那ヨリ多ク傳フ、故ニ支那物ヲ商フ店ニハ賣物アリ

此草寒濕ヲ忌ム、故ニ琉球薩摩抔ニ適當ス、然東京ニテモ注意セバ容易ニ作リ得ベシ、之ヲ作ルニハ日當リ宜ク濕氣ナキ地ヲ柔ニ耕シテ畝ヲ立テズ平面トシ種ヲ下ス所ニハ肥料ヲ與ヘテ種ヲ蒔クベシ、其枝地ヲ這テ四方ヘ擴リ延ブ、此時枝ヲ成丈地ニ接セシムル為ニ細キ竹枝ヲ以テ押ヘテ擡頭セザラシム、多ク作ルモノハ如此面倒ナル事ヲセズシテ鍬ニテ土ヲ懸ケ押付ルナリ、各葉ノ脇ヨリ細柄ヲ出シテ黄花ヲ開ク、其花萎ム頃其柄ノ元ヨリ蔓ノ如キ者ヲ出シ垂

レテ地中ニ入リ、其末ニ一莢ヲ結ブ皺襞アリテ内ニ二三豆ヲ藏ム、豆ノ大サ大抵大豆程アリ、秋末ニ堀取リ土ヲ洗ヒ乾シテ豆ヲ採收ム、但シ天氣ヲ見定メ置キ堀取タルヲ日ニ乾カシムル様ニスベシ、然ラザレバ採上タル豆ノ色宜シカラズ、然モ多ク作ル者ハ堀取リタル儘日向宜キ処ヘ釣シ、四五日ノ後實ノ入タルヲ摘ミ、八九日後跡ノ方ヲ摘ハ實入ニ大ニ宜シ、是稲ノ掛乾ニ於ルガ如シ、寒氣ニ逢ハスル時ハ實落テ土中ニ残ル、故ニ霜ノ降ラザル前ニ堀ルベシ、元来寒ヲ

厥ノ故ニ春ハ成丈ケ早ク日當宜キ地ヘ蒔テ秋末霜ノ降ル頃ヨリ太抵二十日モ前ニ四方ヘ延ル枝ノホヲ摘去リテ勢力ヲ結實ニ致サシムルヲ宜シトスレドモ多ク作ル者ハ手廻ラヌ故施ス事ナシ而シテ葉ノ少シ初霜ニ傷マントスル頃堀揚ルベシ其地面ヲ與ルノ大サハ太抵一坪ノ地ヘ四五粒ヲ蒔附ルベシ但シ土地ハ柔ニシテ粘リ少ク砂交リナルヲ良トス其枝四方ヘ這フ故ニ肥料ヲハ可成丈蒔付前ニ與フベシ且其枝ノ間ニ生スル雜草必抜キ去ルベシ

下種シテ蟻ノ害ヲ受ケ易シ故ニ鉢ニ蒔付生シテ後地ヘ下ス事アリ然レドモ多ク作ル者ハ如此面倒ナル事ヲナサズ又蒔付ル頃蟻ノ忌ム所ノ品即炭末又灰抔ニ抹シテ蒔付ル歟又鴆ヲ防ク為ニ豆ヲ蒔ク時ニ施ス如ク膽礬ノ水ニ浸シ然後蒔付ルモ可ナリ

明治七年春亜米利加ヨリ一種大實ノ者ヲ傳フ形状是迄ノ品ト同シクシテ大キク豆ノ大サ從来ノ品ヨリ三倍モアリ南國ハ勿論東京ニテ作リ試ムルニ至極成育宜シク從来ノ種類ニ比ス

此豆を住
播せる
菓子か
食しよ
簡便な
以て豆腐
凝固せ
物を両
草

[illegible]

レバ大ニ益アル者ナリ

従来ノ品一粒目方凡七八厘

米國産ノ品一粒目方凡二分四五厘

實ハリタルヲ堀揚直ニ焼テ食スルニ實ノ未熟ノ方甘美ナル事ハ枝豆ニ於ルガ如シ、山土ト腐壌トヲ以テ植試ムニ、山土ノ方大ニ宜シク、其成長甚宜ク實ヲ得ル事一倍餘アリ、

明治八年二月　田中芳男記
同　冬増加

此豆を性
播せる水
菓子に於
食しよい
簡便な
以て豆腐
凝固せ
物を商ふ店にも売物にす
此草寒暑を忌む故に琉球薩摩抔に通常之を作り東京

信
故
し
色て
を
て
耶

此書ハ勝海舟アラハス
書一ノ年来年出シ比僕
遠非人情雜誌ニシテ
因西洋書ニ依テ由テ出タリ
其之数年中覚ニ上ル
可也 此ニ書ヲ識ス理
明治芳男識
且清乞辛豆酒者
勝海舟携帰明治十六年得

熟
腐
成
記

東京大学総合図書館

落花生

此豆ハ往年支那より琉球ニ傳へ同國より薩摩へ渡し從來傳播せる所ニて莢を地中ニ結ぶ者なり其豆至て芳香なる故菓子ニ加へ用ゆるときは風味甚宜し或ハ莢之侭炒り豆を取り食し又ハ豆の子を搾りて砂糖汁を拌し菓子となし至て簡便なり又油を搾るべし舶來なりし花生油といふ又之を以て豆腐を作る甚美なる由なれども麁略し製法ニてハ凝固せざるといふ此豆を支那より多く傳ふ好子支那物を商ふ店ニて賣物なり
此草寒湿を忌む故ニ琉球薩摩抔ニ適當ニ併し東京

[illegible]

記			成	腐	不熟			

にても注意せず容易に作り得可し之を作るには日當
り宜く湿氣なき地を撰びて耕して畝を立て平面
とし種を下ろす[illegible]肥[illegible]蒔くべし其
枝地を這て四方に擴り延ぶ此時枝を地に挿せしむる為に
細き竹枝を以て押へて提げせしむ若葉の脇より細柄を
出して黄花を開く其花萎む頃其柄の元より蔓の如き
ものを出し垂れて地中に入り其末に一莢を結ぶ皺襞
ありて内に二三豆を藏む豆の大さ大豆程なり秋末
堀取り土を洗ひ乾して豆を採収む但し天氣を見定め
豆は堀取[illegible]すべし然らざれば[illegible]床上げ

田舎無事日忠
二直言之本芝ヲ
去ルハ大ニ害アリ

霜の降らざる所は大抵二十日[illegible]四方に延る枝の末を摘
去りて精力を結実に向はしむ而して葉の少し稍
黄ばむ頃堀揚ぐべし其地面を與ふるの大さは大抵
四月[illegible]其中央に蒔附る可し但し土地は菜
にして粘り少く砂交りなるを良とす株其枝の
間に生ずる雑草は必ず抜き去る可し
下種して蟻の害を受け易し故に鉢に蒔付け生して
後地に下ろす有り又蒔付る頃蟻の患ひ無くして不可

ずとも注意せば容易に作り得べし之を作るには日當
り宜敷湿氣なき地を撰みて耕して畝を立て其平面
とし種を下す事不可也一肥 蒔くべし其
枝地を這ひ四方に擴り延ぶ此時枝を成丈地に接せしむる為に
細き竹枝を以て押へて置けば其さきしむ右葉の脇に細柄を
出して黄花を開く其花萎む頃其柄の尖が蔓の如き
ものを出し垂れて地中に入り其末に一莢を結ぶ皺襞
ありて内に二三豆を藏む豆の大さ大豆の位

周承毋肆曰忠
二直言之本差フ
去んい大ニ宗アリ

○え末

是を成丈け早く日當宜しき地に蒔て秋末
霜の降る頃ほ大凡二十日ほどに四方に延る枝の末を摘
ありて勢力を偕実に向はしむ而して葉の少し称
實ちに傷む頃掘揚ぐべし其地面を與るの大さは大体
四尺位其中央に蒔附る處し但し土地に棄
りして稍少く砂交りなるを良とす其枝の
間に生ずる雜草は必ず抜き去るべし
下種して蟻の害を受け易し故に鉢に蒔付け生じて
後地に下ろす事あり又蒔付る頃蟻の患ひも不少不可

炭末又灰抔ニ抹して蒔ける故又鳩虫防く為め
（豆を蒔く時）菜子施せ如く膽礬ニヽ水ニ浸し置キ蒔付る
も可なり
（明治七年）蒔来 亜米利加より一種大実の者を伝ふ形状是迄の
果ト同しくして大きく豆の大さ従来の果ニ倍
も有り（米国産）東京ニて作り試むに至極成育宜しく
従来の種類ニ比すれバ大ニ益有るものなり
従来の菜一畝目方凡七八斤
米国産の菜一畝目方凡二〆四五斤

明治八年（…）豆ノ目録（…）田中芳男記

一 伊勢 ジンクロ大豆 即クワ井マメ
一 新潟 ムラカケマメ 所同品
一 愛知（愛知郡前谷村産）天竺豆 即クロサゲ 小粒アヅキノ如シ
同 即メクロサヽゲ
同 即アカサヽゲ
白小豆 即小粒ノ白アヅキ
一 同（愛知郡伊勢村産）大角豆 即クロサゲ 及 赤サヽゲ大粒ノモノ
一 山形 ノラカケ豆 即クワ井マメ
一 同 カンクヒ豆 即黒色ノ子 外ニ白色ノ子ノアリ

炭末又灰抔ニ抹して蒔付る故ニ又鳩害を防く為め
種子施す如く膽礬ニて水ニ浸し置き蒔付る（正ニ蒔く時）
も可なり

蠶豆（明治七年）西洋种加ふ一種大実の者を伝ふ形状是迄の
豆ニ同しくして大きく豆の大さ従来の豆ニ
倍もあり東京ニ於て作り試むニ至極成育宜しく（新開墾地）
従来ニて種類ニ比すれは大ニ益あるものなり

豆ノ品類　右二回博覧会見分

一 伊豫　ビンクロ大豆　即クワ井マメ
一 新潟　ムラカケマメ　即同品
一 愛知（安多郡祢谷高王）　天竺豆　即クロサゲ　小粒アヅキノ如し
一 同　即メクロサヽゲ
一 同　即アカサヽゲ
一 白小豆　即小粒ノ白アヅキ
一 同（至要郡伊勢養町）　大角豆　即クロサゲ及赤サヽゲ大粒ノモノ
一 山形　クラカケ豆　即クワ井マメ
一 同　カンクヒ豆　即黒色ノモノ　外ニ白色ノモノアリ

一 開拓使　白扁豆　即 インゲン

一 同　緑白大豆　即 クワサヽメ

同　鞍掛大豆　即 同前

一 山梨縣　インゲン　即 菜豆　藤豆　即 黎豆

蚕豆 ノ名ハ未ナリ　鵲豆　同上

一 新潟縣　クモノハラカヒ大豆　黒色ノサヤニ割目入リ白色ヲ見セルモノ

赤鞘大豆　即 小白大豆　黒色ウヅラマメ様　キジ大豆　黒色割目ヨリ白ヲ見セルモノ

ウメガ大豆　カンクヒマメ近シ　豉豆　方言 三度豆　黒ハ茶色ノモアリ

葉子大豆　茶豆ナリ　大納言小納言　小豆ニ似テ大ナル

七里半大豆　クワサヽメ也　八里半大豆　白マメ也

ソヨシン大豆　緑色小粒ノ大豆　十六寸黒豆　ガンクヒマメニ近キ大豆也

白小豆　表ナリ　帆先大角豆　大サヽゲ也

猫眼豆　茶褐黒斑アリ　モクレンジ大豆　黒色ノ皺ナキモノ

モクレンジ大豆　黒色皺アル者　青白チヤツイチ大豆　淡緑小粒

大ヨゴリ小豆　緑黒等ノ雑斑　溜大角豆　黒色小豇豆

斑大豆　方言クラカケ 即七里香ニ同シ　黒小豆　即 猫眼ニ同シ

白蔓大角豆　白インゲン也　鞍掛大豆　大豆ノ半黒色ノ大豆ヲ云者ニシテ鞍掛ト異ニ

無名ノ長キ小豆形ノ豆　赤ト黄白色ト文ハ雑駁馬毛ニノヲ同シ

島根縣　糸井大豆　小白粒ナリ　文様豆　黒緑赤等ノ豆ヲ文ヘテアリ

雉子豆　黒色ハウヅラ豆ノ キジ豆ノ如ク茶ナラズ　日影豆　クワサヽメ也

黒豆　黒キ雲斑アル豆ニシテ純黒ニアラズ

紫斑　赤大豆　赤色ナリ

茶褐斑　黒大豆　大粒ニシテ美ナリ

豆油ノ說

黄大豆集解曰 前略 黄大豆炒食作腐、造醬、笮油盛為時用ト云ヘリ

啓蒙曰 豆油ハ マメノアブラ 漆家ニテ マメノゴト云フ

漆物ノトメニ用ユ 醬ノ條ノ豆油トハ別ナリ

附録 本草述鉤元曰 豆油 マメノシルハ 紺屋ニ用ヘバゴト云フ是也

自家 同書曰 醬ノ条 又大豆ヲ水ニ漬ソ引ワリ其汁ヲ取ヲ唐ニテ豆油ト云フ然ルヲ日本ニテ豆ノゴト云フ漆物ノ器ニ用ル事ノ[illegible]

往キ故 漆家ニ用ユ[illegible]

按ニ豆油ノ字ヲ マメノゴ ニ充テタルハ 前說ヲ以テ始トスヘカ

然ルニ本綱ノ文ヲ見ルモ豆油ハ如何ナルモノナルヲ知ルベカラザレ𪜈

漆工ノ用ヘ丁ヲ載セズシテ 塗瘡疥、解髮腫 トアリ 又

食物知新ニ
衆末ニ曰
菽乳堂
便方以仙丈
乙曾下云ヽ
中里無恙油以
豆油作矣ヽ然
所豆油即豆
之油而非醤
油明矣

大豆ノ集解ニ 黄者可ニ作腐搾油造醤 ニ云ヽトアリ
[redacted] 啓蒙ヲ按ニ譯スル如ク豆油ニ二様アリテ醤油ノ条ニアル八即
我醤油ノ類ナル如ニト雖モ 黄大豆ノ条ニ之豆油ハ本醸造ノ
豆油ニ非ズシテ 搾油ナルベシ 豆油ヲ マメノアブラ ト解シタルハ可ナリ
英華字典 等ノ対訳書モ是ニ又日清物産略誌ニ荳油ハ
大豆ヲ製セシ油ヲ云フ 筆ニ燈明ニ使用スト云ヒ 下略 豆餅ハ
大豆ノ粕ヲ云フ 致穫ノ肥料ニ供ス ト云ヒ 下略 然ル上ハ 豆油ハ大豆ヨ
リ搾リタル油ニシテ マメノゴ ヲ云フニ非ズ
支那貿易品解説 荳油 Bean oil

明治廿六年二月六日　田中芳男記

二月廿七日 所聞ニ 自分ノ従来ニ認

半井某曰 豆油ノ輸入多キハ明治十二三ヲ
年頃ナリキ 今モ名古屋ハ入ル 九州ヘ多ク入リタリシ
原来豆油ノ油ヲ素タル 大豆ナレハ 肥料ニ宜キ
物ナリ 其国ノ乾鰮ヨリ油多キ 肥料ト
ナシテ利アリ

関段曰 豆油トニフモノ 明治四五年頃輸入アリ 價
廉ナレハ 種子ヨリ製セル燈油トス 色淡クシテ 粘リアリ 故ニ
良好ニハアラズ 食用ニナリ 且サレド 必宜カラズ 清国ニテノ多ク
アルモノヲ食用ニナスナラン 豆ハ山東地方ニ多シ

菜種子ニ取リ
蒜油ハ胡蒜ニ
取ルナリ

文斗量ニ各種アリ即チ衡斗（衡州府）湾斗（港）ノ如ニ之ヲ假
斗ノ量ハ漢斗ニ比較スレバ衡斗ノ大ナルヿ毎斗一升ナリ

東京市本郷區金助町七十二
田中芳男様
二条定衛

其清国北地ニハ細字十二大豆ヲ作ル処 朝鮮地方
モ多ク作ル 豆ハ黄大豆ニシテ粒小也 是形小大
時居ニテ由多シ 蔵モ又用ヒ勝国ニアリ 又鮮豆製
ノ事勢アリ 年毎ノ事勢アリ 農夫ヲシテ製品多ナ
ク我国ノ為ニ多キヲ望ム 云々

明治二十年六月 田芳記

紙 儀 板

東京市本郷區金助町七十二

田中芳男様

二条京之府

[illegible]

挿入資料　東京大学総合図書館

緘
十五日

木村傳右衛門

郵便往復はかき
（返信）

東京市本郷區
金助町七十三番地
田中芳男様

京都市西洞院椹木町南
木村傳右衛門

此の表面ニは宿所姓名を限り認むへし

名宛人の宿所は名宛より大書すへし

大日本帝國政府印刷局製造

封筒内資料 挿入資料 東京大学総合図書館

嚴寒御清祥奉賀候　回答

安息香酸ニ就テ昔の教科書ニテ見タルノ

其今ハ用ルコト無之事故既名ノ方策

候共無之○高二百ニ内ニ拙宅ニテ調製

試シニ試ミ三瓶中ニ流シ置キ乍ラ

一滴ツヽ調味セリ結果宜しく

拙宅製ニ遣シ　安息香酸又ハ六安息香

又ヨウヴバク安息香トモ云

二本肴者魚類の調理等記 以迄一部
写置候や

標品且白中上黒片五寿
御参考迄ニ存候 心色使図附
本年未知や

真白 一種之　黄檗五寿ト云
味付 二種之　事部屋丁家ニ元
吉清ニ五寿ト開
又云方ト云

真白ノ分之 実肉鳥田ト合セて蒸れたる
味付ノ分 小ヒヨリ種ニ切而焼たり
東山子是而焼目つき付タル手見而
御分トト宜

本実汁ハ回品評等日間未有之
様 目下再試験中一般ニ
當節ニ而未通ニ有之 拙者年
西去之存候中中難ニ付 本年己
三月下旬見之 今後出品物不
相見候下り可然様ニ有之
先ハ御用中迄早々頓首
四月十八日
木村[illegible]
田中芳男様 侍史

凍豆腐也
右ハ日光中宮祠湖
畔ニ於テ製造之品
もとめし、
二て
二十八年十二月十七日
松原
田中先生

挿入資料　東京大学総合図書館

明治廿六年十二月十一

陸前国仙臺産

豆のもやし

岩崎壽太郎 君

用法ハ味噌汁ニ入レ又ハ魚黒ナトニ是ニスルヨシ

大豆芽　但五銭　廿六年十二月十一　右同壽太郎ヨリ贈

一把 大サ八寸　一百匁 小ナリ　一把ノ量 五匁　陽気ナラ

並清国北部ニ畑ノ第一ハ大豆ヲ作ル多シ朝鮮亦之ヲ
モ多ク作ル 豆ハ黄大豆ナルモ粒ハ小ナリ 是形小ナルモ
皆舟ニテ由来ス 夜ミ支ノ油ハ勝国デアリ 又鮮豆製
ノ事業アリ 乎魚ノ事業アリ 農民ノ製品多キ
ヿ我国ノ及ブ所ニ非ス 云々

明治二十一年六月八日

田芳記

農務局ヨリ借リ写ス 二十年三月九日原豆同写ス 大豆 紅葉ノ漢從

荏油ハ即荏ノ実ニ取リ菜油ハ菜種子ニ取リ麻油ハ胡麻ニ取ルナリ

清國南部各道産各種大豆之性質

附日本北海道産大豆之比較説并搾油合用可否之説

明治十八年三月査定

駐清國湖北省漢口

伊集院兼雄誌

○搾油造餅ニ適当スベキ各種大豆ノ生質

清河黄豆

河南省一帯ニ産ス一名山豆ト云フ豆粒扁小ニシテ収穫九月毎石價銀壱両二匁(九ソ銅銭一千九百六十文余)一斤價銭二十二文斗量ニ各種アリ即チ衡斗(湖南省衡州府)漢斗(漢口港)ノ如シ其衡斗ノ量ハ漢斗ニ比較スレバ衡斗ノ大ナルヿ毎斗一斤ナリ

其衡斗ノ一石ヲ以テ油ヲ出ス二十余斤其油一斤價錢八十八文（漢口ハ其豆油ヲ專用セズ皆ナ柔油菜油ニ混シテ以テ燈火ニ雜用ス蔴油ノ如キハ食料ニ專用シ得ベシ）而メ秤ニ各種アリ即チ襄秤（湖北省襄陽府）淅秤（淅江）寗秤（寗波）等ノ如ク皆ナ同シ以上漢口秤ニ較スル時ハ百斤ニ付大ナルコト五斤ノ差アリ今其襄秤ヲ用ヒシ油百斤ノ價銀五兩二錢（九銅錢八千五百文）而シテ其價銀ノ目方ハ百兩ニ付（壱メ目ナリ）九九九折ヲ以テ算例トス然ルニ其用銀估宝（即チ永宝銀ト称シ一個ノ目方五十二兩乃至五十四兩ニ限ル）ナレハ其銀質最上ナルヲ以テ惣目方ノ三分割ヲ加算シ取引クベシ若荊沙銀（即チ小銀塊一個目方大ナルモノ四兩七八錢不同湖北省荊州及ビ沙洲ノ市銀ヲ云フナリ）ノ如キハ其割加算ヲ用セズ現目方ヲ以テ用出スベシ

紙儀板

丁字関黄豆

陝西北河一帶ニ產ス又圓豆ト称ス其粒圓大ニシテ収穫十月ナリ毎石ノ價銀一兩三錢（銅錢二千百三十余文）此大豆一石ヲ以テ油二十斤ヲ出ス其油ノ價銀前項ニ同シ而シテ是レ豆價高値ナル故ハ豆腐豆醬ニ用スル此種多シ余ハ皆ナ前條同一ナリ

沙湖黄豆

湖北省沔陽州ノ屬地ニ產ス其豆粒ハ濟河ニ比スレバ稍大ナリ一名中路ト云フ濟河、北河ノ如キモノ又多シ收穫

六月因テ亦六月暴ト称ス其大豆一石ノ價銀一両二銭（銭 細）
一千九百六十文一石ヲ以テ油ヲ出ス十七八斤油價其他皆ナ前
項同一ナリ

江夏黄豆

湖北省武昌府ノ属地ニ産ス一名早黄又六月暴ト称名ス
収穫ハ実ニ五月ナリ豆粒ハ濾河ニ稍同シ現今此種乏シ
ク産出ス而シテ一石油ヲ出ス十七斤余ハ皆前項ニ同シ

沔陽赤青黄豆

沔陽一帯ニ産ス豆粒ハ是レヲ濾河ニ較スレバ稍小ナリ
色全ク青ナリ収穫ハ八月因テ一名中秋赤ト称ス是レ以

紙儀板

豆腐豆醤ニ多用ス亦更ニ詳所ハ八月収穫ノ赤黄豆ヲ産
ス其赤青豆ニ同シ色黄ナリ亦沔陽属地ナル張家庵、黄家場
石牌等ノ各所ニ産出スル早豆アリ早青ト云ヒ早赤ト云
フモノ極メテ多シ然レドモ此種ハ搾油ニ甚合用セズ以
テ油出鮮ク従テ餅質軽キナリ因テ惟豆腐豆醤豆芽菜ノ
各用ニ最モ多シ價亦相従フ

記

搾油ニ各用スル大豆ハ湖湿ナルモノ用ヒズ乾枯ナルモ
ノ用ヒズ色滞スルモノ用ヒズ質軽キモノ用ヒズ而シテ
早豆ノ類ヲ用ユル極メテ少ナシ因テ晩豆ノ類ヲ採用ス

其晩豆ノ类ハ價廉且餅質重ク出油多シ故ニ上等合用ノ大豆ト為ス然レ𪜈若シ其山豆晩豆ノ類少キ時ハ止ムヲ得ズ早豆ノ類ヲ用スルコトアリ随テ油價騰貴ス蓋シ搾油場ノ通例ハ総テ豆餅價銀ノ総高ハ大豆ノ資本ニ當テ其油價ノ高ハ則チ工價、食料、家租、雜費、都テヲ差引キ其残餘金ヲ以テ利息ト為スノ法ナリ

日本北海道產大豆ノ比較説

現知ノ大豆二種アリ一号二号ト分ケ名ス甚シ一号ハ豆粒円ニシテ二号ハ稍長ク豆皮薄ク黄色ニシテ皆ナ黒点アリ今湖北南省各路ノ産豆ニ比スレバ北河豆ハ一号豆ニ同シ其二号ハ淸河豆ニ等シク蓋シ皆ナ山地ニ出ツベシ収獲ハ當サニ晩秋ナランシ若シ二号ノ如キモノ収獲早ケレバ則チ江夏豆ニ同シ因テ衡牙ヲ用ヒ毎一石油ヲ出ス十七八斤ヲ得ベシ一号ノ如キハ或ハ十八九斤ヲ出スベシ此両号共ニ再種一両年ヲ経シ後チ黒点ヲ去ル時ハ出油ヲ増スコト二三斤ノ望ミアリ然シ𪜈餅質ノ軽重ハ則チ搾油試見ヲ経サレバ明言スルヲ得スト雖𪜈現物看定ニ於テハ恐クハ其餅質或ハ軽カランシ歟

紙儀板

目次

紅花產ノ概說

地道　産所及名称ヲ別ツ
形似　造形及産所ノ分
折造　摘取及製造
行舗　収所売処ノ行舗ノ規則
價値　買収出売及價値
作用　作色及用法染物

明治十八年六月

駐漢口　伊集院兼雄

地道

紅花産出ノ処支那地ニ限ラズ外国ニモ産スルニ由テ輸入スト蛋氏其花支那花ト合用スル能ハス西蔵産ノ如キハ僅カニ薬用ニ為スノミ支那地之亦各省産植セス獨リ四川河南兩省ニ出スモノ多ク就中四川産ヲ以テ最佳品トナス其四川ニ於テ亦大河、小河ノ別称アリ城都府近鄰簡州産ハ大河ト名ケ順慶府属ノ南充縣産ハ小河ト呼フ又河南ハ河南河北ニ分ツ即チ懐慶産ハ河北ト呼ヒ扶溝鄢陵道逕鎮張潘周家口各処産花ハ皆ナ河南ト称ス而シテ各呼産出ノ多寡ハ固ヨリ同シカラス豊作ハ毎畝花二三十斤ノ収穫アリ品位ハ兩年ヲ以テ花色好ナリト蛋氏大半製造ノ巧拙ニ係ル然レ此兩省ノ産花ハ皆ナ大概同位ニシ

テ格外ノ差異ナシ八九年前ノ頃ロ、漢陽鸚鵡洲地方ニ種植セシコトアリ然ルニ收穫ノ期女工克クカメス夥多ノ花皆ナ無用ニ歸シ遂ニ止ヲタリト今更ニ他所ノ産花ナク惟四川河南省内屬所ニ寥数處アル耳

形似

各道ノ紅花色皆ナ同シカラス原ヨリ造作ノ異法ニ因ルナリ天然花形ハ皆ナ棉花ノ如ク毛ヲ生ス其花毛堅質人指ヲ刺ス花ハ薫色ニ艸ノ高サ三尺ニ充タス而シテ作様方形片ナル者アリ四川小河ト呼ヒ手指ヲ以テ搓シ成ス者又大円厚片ハ河南ト呼フ合手壓シ成ス者又長円形ナ

絓ハ觸乀

ルアリ河北ト称ス指頭ヲ以テ握リ成ス者之レヲ西猫耳ト呼ヒ円粒ノ者ハ子ニト呼ヒ片ナルハ片子ト呼フ皆ナ異名ヲ呼フ皆ナ異名ヲ呼テ此ノ如ク地道ヲ分別ス又或散乱シ糠粃ノ如キハ薬花ト呼テ染用ニ為サス

折造

紅花ハ夏至前後ノ頃ロ收期ト為ス當時花ヲ摘ミ折ルニ夜間四更ノ頃十分重露ヲ含ミ花毛軟ナル時女工ガ手袋ヲ手ニ着ケ以テ花ヲ折ル恐クハ花毛尖鋭ニシテ指頭ヲ刺ス由ニテ白昼晒干、露ナキ時ハ花毛ニ手ヲ絓ル能ハス而シテ製造ノ法ハ之レヲ輾シ桶ニ盛リ水ヲ貯ヘ漂洗ス

ルヿ三四回逐次ニ黄水ヲ去ルノ後ナ松葉ヲ束子以テ花ノ上下ヲ包ミ之レヲ棕架ニ載セ壓シテ大片ヲ作ス其周縁ハ裁断シ全ク方形片ニ造リ太陽ニ晒シ頻リニ翻シ以テ匀シク晒乾ヲ要ス若シ翻晒匀シカラサレバ一面ハ紅色一面ハ黄色アリテ義色ト為ス能ハス又大河ト呼フ者ハ前法ノ如ク碾シ漂洗シ黄汁ヲ去ルノ後ナ指頭ヲ以テ之ヲ捏シ丸珠ノ如ク為シ日中ニ曝シ翻晒頻リニ勢ヲ作ス者又河南河北ノ如ク円片及猫耳ナル者ハ手ヲ以テ之レヲ握リ之レヲ壓シテ太陽ニ晒ラス事畧前法ニ同シ或ハ前法ニ由ラス最初花ヲ篾籃ニ盛リ溪流ニ浸シ小木杵

ヲ取テ之レヲ蹂シ搗キ爾ラ黄汁ヲ流去シ以テ片形ヲ成ス者アリ之レヲ四川製ニ較レハ工ヲ減シ品色ヲ落シ従テ價亦廉ナル耳

行號

四川花ノ商賣永茂楚、春生鑑ノ二家ヲ以テ大字號ト称ス新花ノ期ニ當リ人ヲ派シ滙銀ヲ発シ産花所ニ往キ行ニ憑テ其價ヲ知リ買收ス亦分運シテ銷售ヲ為ス而シテ簡州南充ノ如キハ客ヲ待チ新花ヲ責買スルノ行戸ハ各僅カニ二三家其行用（礼金手数料）ハ賣主ニ取リ買主ニ取ルノ利金ハ房代食料樁作等ノ費用ニ充タス漢口出劇ノ如キハ

永茂起春生鑑ノ二家ヲ除ケハ皆ナ小字號ニシテ毎ニ失敗アリ河南亦小號多シ或ハ自行敗連スル者亦然リ原ヨリ漢口ハ紅花專行部帖（鑑戸部九）アル者數家各戸行規銀色折扣等ハ一ニ歸シ毎戸守行スト雖モ其内部ニ在テハ行情ノ弊習亦同シカラス今其行規ヲ左ニ記ス

行規

九七扣行用　其價銀百兩ニ付キ三兩行主之レヲ領ス賣客ハ九十七兩ヲ得

九九扣捐需　其價銀百兩ニ付キ一兩ハ八大行主之レヲ領シ捐釐ノ爲メ扣ユル者賣客ハ九十九兩ヲ得

九七或九八四扣現　其價銀ヲ暫時帳記シ爲換ヲ要セス直ニ現銀ヲ要セバ百兩ニ付三兩或一兩六分ヲ扣ヘテ領ス

九八扣秤　賣ル時百斤ハ九十八斤ニ算シ二斤ハ包皮ニ見做ス因テ買客ハ九十八斤價ヲ拂ヒ渡ス

紙儀板

九六或九七除皮　買收ノ時百斤ハ九十六七斤ニ算シ包皮ヲ三四斤ニ見做ス因テ賣主ハ九十六七斤價ヲ得

以上ハ尤モ正案規則ニシテ更ニ不正銀或秤量過足ニ生スル私弊亦少ナカラズ

價値

各所買收及發售ノ價ハ時トシテ同シカラス故ニ行戸ハ牌札ヲ懸ケテ曰ク目下下言爲定早晩時價不同ノ十二文字ヲ大書ス即チ時價ノ增減ヲ防キ以テ人ヲ欺カサルノ意ヲ表ス然シトモ未タ嘗テ欺キタルヿ無キハ保シ難カラン而シテ各商賈皆ナ胸算記憶スルヿアリ其産地ニ於テ舊花存在ノ多少或新花收獲ノ多少或賣路廣狹或自貨ヲ

人貨ニ比較シ好悪多少ヲ查考シ或行情ノ内弊ヲ窺シ便宜ニ由ルヿ或花價ノ高低ヲトスル等細密ニ視察シ花商大概ノ事情ニ熟習スルニ務ム而シテ現在小河花ノ價毎百斤銀七十一二兩少シク差アル者六十七八兩花ハ現時欠乏價無シ河南ハ僅カニ十四五兩又各道新花ハ四川出毎一斤銭四五百文河南出毎一斤銭ニ三百文其兩省花價ノ懸隔アル此ノ如シ凡ソ貨物甲乙較異アルト多モ且水脚ノ遠近及関税行鎮市面ノ熟拙ニ由ルナリ諺ニ曰ク熟習ノ者其利ヲ享ケ謙実ノ者ハ其益ヲ受クト此言其業ノ宜シキヲ獨リ得サルノ意也

作用

何處産ノ別ナク都テ紅花ハ以テ染色ニ用其染房ヲ分テ三行トナス曰ク紅花染坊黄陂縣孝感縣ノ者布綿ヲ專染ス曰ク紅坊江南蕪ノ者絲線綢綾ヲ專染シ曰ク紅紙作坊江南及湖北ノ者皆ナ紙類ヲ專染ス其絲綢棉布紙類ノ染工亦タ同シカラズ而シテ其紅花ヲ使用シ作色ノ法小ハ工ヲ費ス多ク花ヲ費スヿ少シ

大作ノ者ハ紅花一斤余ヲ晒乾シ之レヲ磨碎シ細末ト為シ大甕ノ中ニ盛リ糖ヲ混和シ二工夫ヲシテ之レヲ挼揉ス久既ニ匀シク成レバ再ヒ缸中ニ稜ス其缸底ノ一側ニ指大

ノ一孔ヲ穿ケ以テ水ヲ洩スニ供ス最初ハ其水孔外部ヨリ塞ク缸内ハ更ニ簀ヲ以テ作ル炊籠ヲ覆セ其上面ニ紅花即前キ揺揉シタル花糀ヲ盛リ冷水ヲ汲テ缸ニ満タシ花ヲ浸シテ濃ナラシム而ヲ治チ其外面ヨリ缸底ノ水孔ヲ開ケハ缸内ノ黄水ヲ洩ラス其水流レ尽ルヲ待テ又缸ヨリ採リ出シ再ヒ筐中ニ置キ更ニ礦石灰水炭灰（梨木炭）水鹻ノ四味及粗末糠ヲ之ニ混和シ揺拌シ極テ匂ラシム然シテ後チ又前キノ缸ニ移シ冷水ヲ貯ヘ浸スヿ一昼夜間ヲ経テ缸下ノ水孔ヲ開ク之レヨリ花汁ヲ洩ラシテ備フル處ノ木桶ニ貯フ其木桶内ハ先ツ宿帷紙ト名クル紙数十

枚ヲ揉ミ爛撕シ以テ其桶中ニ投ス花汁ヲ吸収セシム名テ紙標ト曰フ而シテ其花汁ヲ含ム處ノ紙標ヲ取リ細布ニ包ミ之レヲ絞リ以テ最上ノ紅汁ヲ得ルナリ是レ乃チ染物ニ用スル紅水ト為ス

紅水ヲ用テ布棉ヲ染ヲ鮮色ヲ得ルハ又烏梅ノ煮汁ヲ以テ晒色ス（本邦ノ切リ梅）若シ線染ノ如キハ先ツ黄丹ヲ以テ染メ次ニ紅花汁ニ染ム又粗布及紙類ハ先ツ山梔子及薑(姜)ヲ以テ染メ次ニ紅花汁ニ染ヲ後チ梅汁ニ浸タス時ハ其色臘ク久キニ耐コト然シ灰水或鹻水ヲ以テ洗フ時ハ其鮮色ヲ去リ遂ニ色皆ナ退クヘシ

小作ノ者ハ花九十匁ヲ以テ一作ト為ス僅カニ草灰及鱗
粗糖ヲ混加シ多クノ搓工ヲ費ス且ツ缸ニ移シ水ヲ透ス
ニ速カナラズ従テ花汁ノ充分ヲ出ス能ハス
江蘇ノ如キハ作標ノ官堆紙ニ換ユルニ棉布ヲ煉砕シ以
テ作標ト為ス之レヲ紙ニ較レハ更ニ鮮明ナルヲ覚ユ而
シテ布綿ヲ染メ鮮色ヲ得ルニハ譬ヘ陰天ニ染メ晴天ニ晒
ス物ハ必ス佳色ヲ欠ク故ニ晒乾ノ時平ニ展ハシ翻轉ス
ルナク匀シク晒透ニ注意ス若シ違フ時ハ晒透ノ面ハ紅
色ナルモ陰面ハ必ス黄色ヲ帯ヒ班色ヲ為ス
四川花ノ價昂且廣南ナルハ皆ナ製花ノ妙ニ因リ而江蘇

染ノ鮮色且久キニ耐ユルハ布標及晒色ノ工ヲ費スニ因
ル此ノ如ク二法ノ注意至レハ全ク濁色ヲ内ニ含ムコトナ
ク其妙色ヲ得ルナリ已上作色ノ法ハ昔シ梅、葛ノ二公ア
リ此製ヲ初ムト因テ今尚作色家ハ二公ヲ祭リ尊敬天神
ノ如ク其顛末ヲ追考シ皆ナ臓信セサル者ナシ嗚呼真ナ
ル哉否勝テ記ス可カラズ

子年十二月十五日　寄第八年　勝國堂油澤撰

油糟	量石	価円
十八	二、一三六、一七四	二、一六六、七二二
十七	五三、三一五	三六一
十六	一、〇五五、八八三	一、八〇二
十五	四、五七二、七五八	四四、四六八
十四	三、五五九、三七一	二八、三三九
十三	一八、四六四、九八四	二三三、一一〇
十二	八、三六〇、五二一	一八、九六九
十一	一、六一九、一六七	二九、〇三六
十	二、五八〇	四〇
九	〇	四〇八

紙儀板

東京大学総合図書館

八	一、〇八三、三三四	一〇、九〇〇
七	二、三〇六、八七七	二四、六二六
農商務省		
六	〃	一、三五四
五	〃	三、七三八
四	〃	一〇二、三三三
三	〃	五〇、七六五
二	〃	六六九
元	〃	五三七

記

一 松脂三百目程 [illegible] 各種
[illegible] 製 [illegible] 物数種
[illegible]
[illegible]
[illegible]
明治十七年五月十四日 [illegible]
田中芳男殿
[illegible]

一ねし串ナ候し　菓数種あれハ手毎に呈ニ候事
都道府ニて先ツ上口し候て之を醋飯し呉ハ之の如
詩ヶ之然が母を在れ
奥羽乃氷豆腐郷ノ子ノ入タリ信電後ハ食
大しリ黒ナ味とも思へタリ稲原汁の如くし入して食
しらんて西挫軟かくして高価売らいかとも可味ノ
きんす成をアりて刑状ノ云ナんヨり面白し事ノ
然スんこハ四方壱会ヨカんべし是とあへ思上りたる

此等ノ卵（皮蛋）ピーダン ハ熱ノ循環ヲ破壊セシ為ナ食用ニナラス
本年ハ完全ナルモノヲ製シ電気ヲ借シ故今ヨリ売所ル

御伝ん

過日ハ候ニ付 親ヲ鑑ニ断ん 様子ニ相知ル
一杯ニ出ラ候し 蕎麦屋ニハ 何ヤラ豆腐乱
整置中ニ而 上口し 塩合ニ而 醋醤シテ出来
詳ラ気故 打寄テ候ヘし
奥田屋 氷豆腐卵ヲ 人ヲ 伝電ヲ残シ
サシ候 里ヲ 燃トシ 思付 稲藁計 申シテ入レテ置
ヒさんニ 出候 軟カニシテ 高低売ニハ 出モノ 候味ノ
きん家ヲ 見ラテ 刑状ノ 云ナルヨリ 面白シ 妻人ノ
若人ニハ 四月 売合ヨカルベシ 其シ 甚々 男女より みる

豆腐乾

膓某ニテ此度劍為

製ニ成ルモノナリトテ差上

私様由来候

六年

二月六日　[illegible]

田中様

[illegible]

かんべし去ル事ハ初テナレハ此段為御心得申上候也

田中光顕殿

御密書

二月十六日

此書面ハ親展ニテ[illegible]

[illegible]

駿河台北甲賀町

十七番地

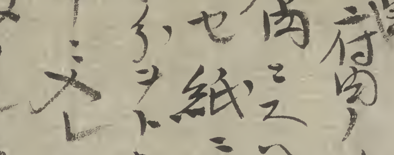
豆腐乳ノ法

通常豆腐ノ大キク堅キモノヲ二寸カケニ拵
食塩ヲ四方ヨリフリカケ日数
ニ入レ風乾スルコト凡一周日間鼠色
ニナリタル頃ニ焼酎ニ白麹ヲ加ヘ同
ニテ白酒ヲ製リ様ニヒキタルモノニ漬
密封スルナリ

唐豆腐ノ法

焼豆腐ニスヘキ堅キモノヲ二三
カケニヒカセ紙ニ包ミ米糠又ハ粟
ヲカケ水ヲ引トリ醤油ヲ煮ヘ
ヽセタル中ニ入レ一夜置クカ又
其煮ヘタルニ入ルヽヨリ直ニ引
アケテモヨロシ

百十二 陽其三氏ノ説ナリ



桜井 内

巴里永一度

田中町恩居様

一 寺汲

予領の唄縁の芦笥一百粗をおねがひの御
手に傳へ候れは去る識かをしも候是唄味かのま
悦しきに存候り候の利き分は可きと存候能れ又
原葉方ら納まりたし 山葉存候を御読請願て
候へし 保菖麺蒸遊本郷に於る葛麦麺し
法にこれ上候[illegible]御礼

陽 其二

おなし 枝葉とより 先保菖り 灘粉にあへて祈安く
まうし 全く太白紙にみられ候 此太白にハ不純水り接んて好み黄色なれど新

東京大学総合図書館

蝦粉ヲ

型ヲ凍ラテ吉梳ノ底ニ穴ヲ孔ケ ○ 此位ニ数個モ孔ケテ右　次白色トナルヲ改トス

ノ蝦粉ヲ入レ鍋ノ上ヨリ垂ラス高クスルハ細小ノモノ出来ス

此頃蝦粉ヲ製スルハ速ニ溶解スルナレバ至急寿済

田中光太郎　六月四日

一	茜も	壱円
一	いろ糸	壱本
一	御紋	壱々
一	本服	壱々
一	服	壱々
一	服紐	壱個

96

陽　其二

こしらへ [illegible]

[illegible] 葉 [illegible]

東京大学総合図書館

凝粉ヲ
型ノ凍ラ
ノ凝粉
此須凝粉

玉かつま巻十四にも味醤の説あれど
味醤の名義をいへり

ることは延喜式に抓醤とあるを
しるの物しる義

延喜式に醤といへるは一種にはあら
ねど並に皆味噌とは異なり塩を
以て菜蔬又は魚貝なとを鮓へ或
それが物と塩とを熟和しそを
いへる物のたぐひ塩漬物といふなれば
てれ此の類は醤、鮒醤、瓜なと記し
たるや

淳醤とあるは醤の底(ソコ)入といふものにて穀
まて豆や麦やの穀類なとを麹とし又
は煎りなとして塩と和して醸しその
上清(ウハスミ)の精油をとれる者の溜なく
今云ふ醤油の實の如きものにて而至
し

醤とあるはヒシホの惣名にてその
中には上澄(ウハスミ)を云へることも又ある醤

…ノ右
耳ス
二

味噌説 平湯氏来翰

[illegible]

田中先生御許に

[illegible]拝

ハ多く豆をもて醸ㇾゆゑに豆醢と
もいへるよし和名抄ノ巻十六に見えたるに
味噌ハ今云ふ玉味噌の類なるにや但
し和漢三才図会巻百五に見えたるも
し
味噌と鶏と異なり説ハ三代実録
巻々四十九左十六 味醤二合 滓醤二合 醤
一合とあるをもて按ずるに 味醤ハ即ち味
噌にてあるなるべし

味噌說 平賀氏來翰

醬

へ

可申して

黒川真頼

八多く豆をもて醸るゆゑに豆醢と

もいへるよし和名抄巻十六に見えたるべし

味噌ハ今ハ未醬の転したる也

東京大学総合図書館

味噌漉 秀陽氏来翰

口上

口陳ニ申尽兼候附物より
本年ニ一ツ之文体ト源氏伊勢
前書ノ行ヲ写シ古ノ事ヲ録シ
初ハ出来候ヘ共以ノ外ニ不てのひとト
推察シタ侍共ハ下ル[illegible]収
其ノ節説中菜婿ニ在リ

ニテハ
但シ書付ハ
ニ搗（ツキテコミ）末スル義
為セシト云ヒ
是ハ常の暗（いしほ）末
臆（おく）度（たく）ナサレ候

唐墨ニ孫 其秦 [illegible]

東京大学総合図書館

即京の菜のかきとも　西往京中
醤蔵ニ属ス其魚肉ト共ニ煮テ
一ハ作料ノ菜ト為シ一ハ醤油ノ
代りとなす也　因テ京菜ト云ハ
是ハ京ニ在ル間塩漬ノ菜
夏過ギ都ニ腐敗シテぬかきを
上ゲテ屑を取リ棄テ心の浄キ物を
刻テ日ニ曝スト云フ　其間ニ一種の

醤油のうまき種と同時之アリ
特贅　曰く味噌ハ中夏ノ豆豉の類ニテ同じ
好便ニテ月次相関物遣ルし醤油を用ゆ
[illegible]　東林を
槿落　味文　之搗末（ツキテコニ）スル義
埃嚢鈔に味噌の二字ハ未醤と書せり未ホナルハ常の醤（ひしほ）未
なるハ未ダ成ラ也と曰へり
篤信謂く衣みそと名くる所の意義ハ未ダ臆度（おくたく）ナリト云

即京ある菜のぬきとも　西任京中
醤鄭ニ屬ス其魚肉と共ニ煮て
一ハ作料ノ菜とあるし一ハ醤油とす

○我邦にて味噌と稱する名の事
大和本草ニ曰く味噌ハ中夏ノ豆豉の類なれと同しからす
凡中華朝鮮等の異邦にも味噌あり醤油をも用ゆ
中夏ニハ豆豉アリ、美ニハ閉ひしほ
順ノ和名鈔ニ味噌の味ハ宜く末ニ作るへし、末ハ擣末スル義
なり、而るに末を訛りて未と為し、未を転して味と為せりと云ひ
埃嚢鈔に味噌の二字ハ未醤と書せり、未ならハ常の醤未
なるハみそ也と曰へり
篤信謂らく、未みそと名る所の意義ハ未ノ臆度ならん

古へよりみそと名つけしを音を假りて味噌と書く采然らし
字義に付て附會をすへからす古人の說を求て名目を知るを
雅とし之に從ふも亦可なり
豆鼓は俗に納豆といふ即ち納豆濱名納豆あり
南部及ひ京都の俗尼多く之を造る其造法は綱目に載る所に
似たり

東林按スルニ今支那ニ於テ通俗ニ醤ト云ヘバ我所謂ユル味噌ニシテ其滷汁
ヲ醡リ取レルヲ醤油ト称ス。廣東ニテ牡蠣ヲ塩煮シ滷ヲ錬リ之ヲ称シ蠔油ト曰フ。
亦此類也。皆其流動物タルヲ形容シ之ヲ言ヘルナリ。西洋ニ
於テモ醤油ヲ賣ル人ヲ指テ
亦 Oilman ト呼フ即此レ也

醤ハ原音醢醤ヨリ訛出セリ。説文ニ醤ハ醢也。韻會ニ醢ハ肉醤也トアリ。周禮ノ疏ニ
凡ツ醢ヲ作ルニハ必先ツ其肉ヲ膊乾シ乃後之ヲ莝テ雜ルニ粱麹及ヒ塩ヲ以テシ漬ルニ
美酒ヲ以テシ之ヲ瓶中ニ置キ塗ルニ泥ヲ以テ口ヲ封シ百日ヲ過レハ則成ルト曰ヘリ。此レ醤ト云フ
本音本義ナリ。乾醢ト作シテ解スルコト莫レ。古ヘハ此醤ヲ用テ魚肉菜蔬ヲ烹
煮シ或ハ掛汁ト為シテ其味ヲ塩梅スルノ料トス。故ニ後世豉醤菜醤ナド称スル
者出來テ亦之ヲモ醤ト謂フナリ。是古ヘノ醢醤ハ猶ホ今ノ味噌醤油タルヲ知ルベシ。
正字通ニ曰ク麦麹米豆皆罨黄シ塩ヲ加ヘ之ヲ曝テ醤ト成スベシト。是今我
邦ニテ所謂ユル味噌醤油ヲ造ルノ法ナリ。
支那ノ古代ニテ醤ト称セル者ノ中両様アリ。實ハ一ニ當今ノ製シタルヲ醢醤ト

名ケ其汁ヲ用フテク製シタルヲ醓汁ト名ケ以テ之ヲ別テリ味噌醤油ノ分一物
而両判然見ルヿキナリ
隋唐以前荳ヲ麹ト為シ塩ヲ配ハセテ日ニ曝シ缸中ニ蔵置ノ時ニ出シ之ヲ食ヘリ
是ヲ豆豉ト謂フ之ヲ煮出セシ滷ヲ用テ肉菜ノ羹湯ヲ作ルヲ上品ト為シ移ノ
豉汁ト曰ヒ直チニ之ヲ擂砕メ物ヲ煮ムルヲ下品ト為スヿ齊民要術ニ見エタリ
此レ又我邦味噌之用ト異ナル所ナレ而今支那ノ方言ニテ其ハ汁寡キ
即我所謂ル味噌ノヿヲ乾醤ト曰ヒ特トニ汁ヲ多ク製シ之ヲ醡リタル
豉醤或ハ荳醤ト曰フ而メ豉醤ノ中ニ両様アリ實ハミニ磨爛ノ濃稠ナル
者ヲ麪醤ト曰ヒ索麺ナドヲ食スル滷汁ニ用ヒ或ハ肉菜ヲ煼炒スルニ宜シトス

其之ヲ醡リテ滓ナキ者ヲ称シテ清醤ト曰ヒ湯汁ヲ塩梅スルニ用ルナリ
貝原先生ガ中華朝鮮等ノ邦ニハ味噌ナシト説カレシハ意フニ味噌ト
イフ名字ナシト謂ハレタルナルベシ
抑モ豆豉ハ説文ニ塩ヲ配セシ幽未也ト曰ヘリ解ニ未トハ豆菽ノヿナリ幽トハ
即チ豆ヲ幽暗ナル處ニ臥テ麹ト為スヿ也トアリ釋名ニ豉ハ五味ヲ調和スルニ
之ヲ須チテ成ルト云ヒ漢時ハ之ヲ塩豉ト称シ今所謂ユル味噌醤ノ原料ニメ
千里蓴羹未下塩豉ト云ヘルガ如キモ亦即此也
竊ニ考ルニ和名鈔等ニ未醤末醤ナドノ説ヲ為セルハ未醤ヲ末醤ノ如ク
讀訛リシ者ナラン乎支那ノ版本ニハ往々未ヲ末ニ作リ上ヲ土ニ作リテ謬刻

セルノアリ當初漢學ノ興リシ時ハ書ヲ信スルノ餘或ハ此謬ヲ承ケシモ未タ可知也

凡天下ノ物ニ即テ其名ヲ考證セシニハ尤モ至公無我ヲ貴フ歐米人ノ如キハ其肯綮ヲ得タル者ト謂フ可シ吾古學流ハ蠏モ蚊モ皆大皇國ヨリ造リ出サレタル樣ニ説キ將チ之レヲイタシ余敢テ取ラズ味噌ノ説ヲ作ル

蓋シ我邦ニテ味噌ト称スル名ハ其原滿洲ヨリ出テ高麗ニ傳ハリ而シテ我ハ之ヲ高麗ヨリ承ケタルナリ和名鈔味噌ノ註ニ漢語抄ヲ引テ高麗醬ト曰ヘル是也滿洲ノ人ハ末醬ヲミソント呼フ茲ニ其文ヲ譯シテ證ト為ス

荳ヲ煮爛シ麴ト為シ鹽ヲ拌和シ作リタル者ヲ密孫ト曰フ、漢譯曰醬

密孫ヨリ取リシ油ヲ、唐涓密孫ト曰フ、譯曰清醬

貝原先生曰ク我邦古ヨリミソトイフ名ノ音ヲ假リテ味噌ト書ク乎、未醬ノ説ハ穩ナラサル樣ナレドマヅ是トシテ置クモヨロシト余ヲ以テ之ヲ觀レバ吾邦ニテハ但ダ味噌ト定書スルヲ最モ善シトス固ヨリ字義ヲ以テ附會ス可ラサル也

昔和蘭人我邦ニ互市セル時吾國製ノ醬油ヲ賞味シ歸航スル毎ニ之ヲ歐洲ニ販シ稱シテJapan-sogaト曰ヘリ和製ノ白磁瓶ニ此九字ヲ燒付ケテ之ヲ賣ス其瓶今猶本[illegible]ニ存セリ此名ハ吾邦音ノ醬油仍テ呼ヘリ其ユヲヤト呼フハ此品彼國ノ語法ニテ女性ニ屬スルカ故也從此ソ露人ハCoreノ獨人ハSoyaノ英及佛人ハ皆同ソSoy.ト書シ日本人ノ用ルSauce.ト註釋セリウエブスター字書ニSoyハ

大豆ノ類ヲ醸造シ魚肉ナドニ滷汁(シヨツヂ)ト為ス者ニシテ和蘭人ハ之ヲ Soja(ソーヤ)
或ハ Soja(ソーヤ) ト稱シ多ク日本國ヨリ輸シ来ルトアル是也凡ソ欧米ノ人ガ
物名ヲ考索スルニハ必其本名出處及性質用法ヲ述ヘテ其原ヲ棄
テズ我ガ國語ニ配シ妄リニ之ヲ易ヘズ余深ク之ニ服シ其風ヲ謂テ至
公ト為セリ即チ我邦味噌ノ名ニ於テモ自ラ古傳ノ國語ト為シ
永ク遠ク之ヲ存シ決シテ失フ可ラス其漢語ノ高麗醤ハ乃チ満語ノ
密孫(ミソン)ナルコトヲ知ルガ如キハ自ラ後世ノ新傳ノ事ニ屬シ免スハアル可ラス
我國醤油ノ名昔已ニ外國ニ傳ハリ載テ字典ニ在リ今洋語ヲ據スル人
但ダ Sauce(ソース) ト称スルノミニシテ能ク其原ヲ推シ之ヲ Soy(ソーイ) ト呼フ者幾何アル耶

東京大学総合図書館

拝啓

先晩は珍味ヲ頂キ大ニ賞味致しくれ御来ハ
早川済中ニ往復ノ葉書ヲ遣シ候
並御ニ先ジテ送附シ毎月右附シ平均陳開シ
来年葉因出版候
三冊出来候ニ付一冊呈上仕候
御一覧ノ上御批評被下度候
猶又...
試ミ...
...甲号ニ...
...
の品寄りし園藝ニ関スル鴻雪因縁図記

先は御礼旁よろしく
余は拝眉之上
十月　日
田中太郎
玉几下

右人ゝ許可しかるへき旨申入置候て
よろしく御含ミ置 蓮池作人
蘇地澤かしゝ子孫なり茄子胡麻當地土ニハ
追〻
如し早々

田中光顕 [illegible]

六月廿一日

古沢殿

今般御編纂相成候新表紙ニ印刷物
御恵贈被下ありかたく拝見致候
貴家之事ハ何[illegible]
[illegible]
[illegible]
八月頃拝顔之節[illegible]
此段
四谷 [illegible]

此等ノ産物ハ従前ハ之ヲ棄テヽ
顧ミサリシカ近時ハ鳥餌肥料トシテ
売捌クニ至レリ
此頃洋服業者ハ毛皮ヲ以テ帽子ヲ製シ
ノミナラス帽ニ縫ヒ付ケテ用ヒ又羽毛ヲ
集メテ蒲団ニ製ス一羽ノ皮ヲ以テ
綿ニ換用スルトキハ一ケ月ニ織シ
ナリ云々ト記セシモノモ有リ

田中芳男

山伸

此膠ハ之ヲ支那ニテ製スル所ニテ
サル石灰ト豚トヲ用ヒタル膠ハ即
豚ノ皮ト石灰ト混化シテ膠貼ハ云
未タ試ミス芝罘牛荘ヨリ出ツル
豆油ノ滓ヲ此形ニシテ製シタルナリ
芽ニモ如キナリ本邦モ唐牛豚ヨリ

此儀相利用ス行ハレタキモノナリ糊ノ代
用ニナレハ大好ミニテ水或ハ油抔ヲ入レテ
モ差支ナシ此海ハノ無地抔ヲ此法
御試ミ被下ラハ紙幅抔ノ不自由ヲ助ケ
便益ナランカ右寄法様本大臣ニハ
承知ナキナリ此ヲ差上申上候
右糊ハ差ヲ試ニ勉メ相与シ候
遠ク及[illegible]シテ[illegible]様ニ[illegible]シ[illegible]
ノマヽ閲[illegible]被[illegible]

田子ノ
右新義機械拵差ニテ紙[illegible]
[illegible]古田[illegible]ハ[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
以一枚トス
[illegible]団[illegible]図紀一帙入
[illegible]

東京製紙會社

明日午前より出頭候日曜日ニ候ハヽ
右まて申入候也

七月八日

田中光顕殿

猶々
昨日ハ御光来之処御無礼特ニ子紙[illegible]
書類[illegible]建白[illegible]
貴院ニ而[illegible]
取調[illegible]
人[illegible]可[illegible]
依之以急[illegible]
先ニ二三郎上申[illegible]日同局[illegible]
[illegible]
久しく御無沙汰[illegible]

東京製紙會社
東京製紙會社
東京大学総合図書館

田中先生　侍史

六月十日

残暑尚難凌候処愈御清栄奉賀候陳者兼而御願申上置候印刷紙

見本之儀如何相成候哉御返事奉待候

御返し

去般御廉書拝誦仕候処益御清適奉賀候

扨て御申越之

紙価之儀は其筋へ問合せ置候へ共未た返事無之

候間今暫く御待被下度候

不取敢右御返事迄如此御座候

[illegible]

[illegible]

[illegible]

当会社ニ而雇聘ト相成候者ハ[illegible]志
柴田昌政ト同ク製紙ノ機械全部製造シ
北米ヨリ帰朝シテ後モ専ラ[illegible]十有余年
見ル所アリテ新機械ヲ見テハ其構造ヲ会得スル氏
一器ヲ見テ人ニ示シテ紙ヲ製スル[illegible]
機械ヲ組立テ之ヲ製出セシ[illegible]
之ヲ改良シ其仕用之抄紙機械製図ヲ為シ
此職工一切ヲ指揮シテ製造ノ速カナル事ヲ得
彼レ能ク考究シテ之ヲ為シタル[illegible]
シ同氏ハ[illegible]

ナシ[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
用[illegible]

東京　製紙會社
東京　製紙會社
東京大学総合図書館

[illegible]候得共[illegible]

此節ハ[illegible]行[illegible]

より[illegible]様[illegible]

[illegible]

[illegible]一身上之[illegible]

[illegible]

[illegible]萬事[illegible]

[illegible]

[illegible]仲[illegible]有

田中光顕

[illegible]

七月十一日

如左

此[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

芝葺手町十二番地

[illegible]方

[illegible]十月[illegible]

北海道[illegible]毎月[illegible]

郵送致候處右ハ[illegible]候
御郵送ノ分ハ入用ニ付御取計被下度候
御願上候
豊前中津之儀ニ付[illegible]新録
ハヨリ又拙者へ付候テ友人ヨリ申越し
而テ小生モ大悦ニテ早速差出候様ニ致し
然ル處アリテ中途ニテ今日モ出来不申當惑致し居候
ナル事ニ付何分埒明キ難ク詮方無之此上ハ困リ
一層續キ未タ調査中ニ候ヘ共御待被下度
此儀御承知ニテ右ハ何分宜敷奉願上候

大ニ延引ニ及ビ毎々御手数相煩シ恐入候
分ケ御願ノ儀モ段々御依頼申上候事
就テハ右御都合ヲ以テ御取計被下候様一層
御願申上候先ハ右御願迄
尚[illegible]御座候ハヾ
時下折角御自愛
草々頓首

七月廿七日

田中芳男様

[illegible]

予て[illegible]一日[illegible]候
[illegible]中[illegible]行方[illegible]候
[illegible]候[illegible]
[illegible]させ[illegible]
[illegible]本[illegible]口[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

東京 製紙會社

東京 製紙會社

よろしく御頼み申上まいらせ候 又今朝しらせ [illegible]
申しまいらせ候まゝ御あかりさせられ候 [illegible]
かしく まつ 申しまいらせ候 かしく

田中光顕 より

七月廿日

榊原芳野録

醤油之件

右美濃判十九二月別冊雑集部ニ綴込

田中様　内覧

四平多

戊午三月四日調之　田中芳男

藊豆　インゲンマメ

本草綱目　沿籬豆　俗蛾眉豆　扁豆

其実ノ白キノ扁豆黒キノ鵲豆トス

嫩ナル時蔬食ニ充ツベシ老スレバ子ヲ収メ煮食フ

子ニ黒白赤斑ノ四色アリ　一種莢硬ク食フベカラズ惟豆

子粗円ニシテ色白キモノ薬ニ入ルベシ　本草赤別セズ云ク

大和本草　藊豆又扁豆　アヂマメ　ヌラマメ　俗ニ

八升豆トモ云フ　黒白ノ二種アリ　白キハ白扁豆トシテ薬用ス

満葉濟　扁豆　ヒラマメ

薬性解薬編　白藊豆　図譜ノ白隠元豆トスルハ非ナリ

東京大学総合図書館

一 城居重 圖譜 八升豆ヲ斷トス 是リ鵲豆ノフカ（フヂマメ）

一 庖廚備用倭名本草 藊豆 アヂマメ ハシヤリマメ ヒラマメ

一 八升豆トモ云フトモ 碾播豆大ニシテアラク

一 本草啓蒙 藊豆ノ条ニ 鵲豆ト別ツ

一 アヂマメ タウマメ カキマメ ヒラマメ

鵲豆 インゲンマメ 八升マメ フヂマメ セニガタマメ

（花白色ト紫ナル花ニ 表ニ取文大ニ 五ニ）

北谷曰 唐化 センゴクマメ 鵲豆 マユミメ 扁豆

大皮ヲ インゲンマメ トミフハ ヒラマメ フヂマメ 相混シテ云フ

今之ヲ區別スレハ左ノ如シ

扁豆 ヒラマメ アヂマメ タウマメ カキマメ

鵲豆 インゲンマメ セニガタマメ 八升マメ フヂマメ

東京ニハ扁豆ナク鵲豆ノミナレハ扁豆ノ名ハ人更ニ知ラス

西ニテ扁豆ノ義ヲ知ラス鵲豆ノ粗大ナルノ名ヲ知リテ

更ニ疑ニ入ルナシ 然レハ扁豆ハ鵲豆ノ如キ粗大ナルノ二種ナル

但ニ本草綱目ニハ扁豆ニ黒白赤斑ノ四色アリ 別ニ一種

莢ノ硬キ白色ノ者アリ 鵲豆ト云フ 南蕃ヨリ傳ヘタルハカ

本草啓蒙ニハ白扁豆ハ苗葉ノ形状鵲豆ニ異ナラネド莢
闊ク内ニ硬殻アリテ未熟ノ者モ煮食フニ堪ヘズ豆ハ白ナリ鵲豆
ニ比スレバ微扁ニテ帯ハ蚕豆ノ如ク黒斑ナシ
右ノ如クアレド今大阪ニ云フ扁豆ハ硬クシテ食フベカラザルモノニ非ズ
鵲豆ニ比シテ一層美ニテ熟子ヲ去リ食フニ宜シ又鵲豆ノ比ニ非ズ
又鵲豆ノ莢ニ筆ハ白クアリ白ノ方稍柔脆ナレド子ノ色ハ
稍淡キノミニテ白色ナラネバ（信州ニハ白色豆ノアリシニ異ナリ）
又大阪ニハ四種アリ即チ取寄セ蒔タリシ鵲豆ノ扛テノ
早ク七月ニ実入ルハ珍品ナリ又扁豆ニ白実ト蒔実
トアリ味ハ黒実ハ嫩莢ヲ食スベク老豆ヲ煮テハ美ナリ恰モ

北海道ノウヅラマメ即チ斑紋アル円形ノ藊豆ニ似タリ
故ニ美味ト称スベシ 従来白扁豆ノ食フベカラザル
トヲラフトハ雲泥ノ違ナリ 又大阪ニテ且色アル
所ノ扁豆ハ子種ノ色（褐黒色デアリシ）モ蔓モ
煮テ食フベキモノナレバ 扁豆ノ色ニ白茶黒ノ三
色アリトシテ佳ナリ
東京ノ鵲豆ハ煮豆トシテ如何アルヤト考フルニ 谷本
氏ハ白莢ノ者ナリトナサレシ 煮テ食フベシ 扁豆ニモ劣
ラズ 塩ヲ食フベシ 谷本氏ハ食フベキモノ也トアリシガ益
ラス 食フベキモノトシテノ宜シ（茶色ニテ臍白色ナリ）

緑豆 豌豆ト菜豆ト豇豆ト各地ニテ多種ノ区別アレ
ヨリ性ノ異物ヲ混ルハアリ況ヤ豌豆ト蚕豆ノ如ク同種
相類ノ品ニ於テハ上ケヲ得ルコトナシト各種ヲ試植シテ
可否ノ者ヲ不可否トスルハ如ナラハ甚タ久キノ事ナリ

明治八年大阪来分目録

一 白実　二 淡褐　大早熟 白花

三 淡赤褐ト同上ノ色ト二様交（晩熟 白花）　四 暗褐色　赤花

右四号共 眼ハ白シ

明治十年二月来分ハ前ノ第四ト同様ノ色ナルモ大粒ナリ 故ニ晩熟色ノモノトス

大半白周結実ノ多ハ尤ノ通リ

分說

華箬　慧 華箬　慧 華箬　留 田五郎

大阪 一号　白色ノ豆　九月十六 但シ微黄ヲ帯ブ

同 二号　黄色豆　九月十六（白花 大早熟）

同 三号　茶色豆　九月六（白花 晩熟）

同 四号　暗褐ノ豆（粒ハ黒色 或ハ斑ヲ欠ク）　九月十六（紫花）

支那　暗褐ノ豆　九月廿六 紫花　第四号ト同色

同　白稀豆　十月一　大阪第一号ト同色

廿三年二月大阪来三種

一 白花大早熟　イニゲンニマメ　第二号ト同物ナレ（カケ）実ノ色濃キヲ異トス

一 白花中熟　イニゲンマメ　茶色 第三号ト同ケ

一 太白晩熟　イニゲン豆　第一号ト同し

淡褐色　茶色　白色

東京大学総合図書館

十八年
三月二十日 名古屋 [illegible]

手亡豆 白莢 紫 大莢ノ三品

下石豆 白豉即白扁豆 紫莢ノ二品

右手亡ハ 鵲豆 [illegible]

東京本郷区
金助町七十二番地
田中芳男殿

種子見本

愛知県農商課御用達 名古屋本町二丁目 内田健之烝

愛知県農商課御用達 愛知県尾張国名古屋 [illegible] 本町二丁目 種物商 [illegible]

センゴクマメ「マンゴリマメ」ト云 [illegible]

[illegible]「マンゴリマメ」ト云 [illegible] 種子 [illegible]

[illegible] 大莢センゴクト云 [illegible] 四種ハ [illegible]

[illegible] 此種ノ [illegible]

色ノ者

黒色者

六年
二月二十日 名古屋 平岩親敬ヘ遣之 五本ハ
千石豆 白花 紫 大莢ノ三本
万石豆 白花即白扁豆 紫花ノ二本
右千石ハ 鵲豆 万石豆ハ 扁豆ト定 蛾眉豆ト
ヤハリ 扁豆 [illegible]

愛知縣 尾張國名古屋 [illegible] 種物商 [illegible] 町 [illegible] 丁目 種物商店

[illegible]
[illegible]作リ[illegible]
[illegible]又ハ「マンゴクマメ」ト[illegible]
[illegible]種子[illegible]
[illegible]
[illegible]大莢センゴクトヤハ[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

之ノ者
[illegible]ノ者
色ノ者
黒色者

六年
三月二十日名古屋平岩敬敏ゟ来ル亜米ハ
千石豆　白莢　紫　大莢ノ三品
万石豆　白熟即白扁豆　紫花ノ二子
右千石ハ鵲豆　万石豆ハ扁豆也　大葵鵲豆ト
ヤハリ扁豆ニハアラズヤ　薛様ノ豊肌書く能

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]大莢セヒゴクトヤハ[illegible]
[illegible]十六七[illegible]
[illegible]
[illegible]交ノ大ナル[illegible]
[illegible]
此種ノ[illegible]
[illegible]

色ノ者

黒色ノ者

種子目録　小野孫三郎ヨリ　試ニ名ヲ更ヘテ送付 二十一年二月 三十七[illegible]

一(1)ヒラマメ扁豆　アヂマメ一名　大阪府来晩種白色ノ者

一(2)アヂマメ鵲豆　大阪府来　極早種

一(3)アヂマメ扁豆　一名ヒラマメ　大阪府来中種茶色ノ者

一(3)東京ニテ結実

一大阪鵲豆　落葉豆ノ方　椄中種(3)同物

一(4)アヂマメ扁豆　一名ヒラマメ　大阪府来晩種紫黒色ノ者

一(4)東京ニテ結実

一支那白色ノ藊豆　廿年東京結実

一支那黒色ノ藊豆　廿年東京結実

[illegible]

尾張国名古屋
[illegible]町
三丁目　種物商

東京大学総合図書館

一大阪チヾミナンキン　按瓢章形南瓜歟
一大阪来アマタウガラン　即ヤサイタウガラシ　辛味ナキ蕃椒
一大阪木津人参　即キントキニンジン
一越前白軸牛房　大阪来
一大阪天王寺蕪
一廣島菜　但シ秋蒔分　大阪来
〆十五品
明治二十一年二月十五日
田中芳男

○菽類及茄子類

大豆ノ部

(16) ㊀ 青大豆　中生　府下葛飾郡ノ産　号名青金剛院トイフ
需用　枝豆　煮豆

(15) ㊁ 青大豆　下總結城在ノ産　号名御膳豆トイフ
需用　煮豆或ハ砂糖豆

(14) ㊂ 青大豆　東京府下足立郡ノ産　号名市右エ門大豆トイフ
需用　煮豆

(22) ㊃ 青大豆　東京府下南足立郡ノ産　号「コンジン」又ハ「コンリン」トイフ
切用　キナコニ需用

(3) ㊄ 白大豆　府下南足立郡沼田村ノ産　号大莢豆トイフ
需用　枝豆ニテ食ス又煮豆ニモ良シ

(2) ㊅ 白大豆　福島県若松産
需用　煮豆菓子豆腐等ニ

(28) ㊆ 黒大豆　府下南足立郡ノ産
需用　煮豆或ハ掛物ノ種トス

(30) ㊇ 黒キジ大豆　群馬県利根郡沼田ノ産　号名コサ不知大豆
需用　煮豆

(17) ㊈ 浅黄大豆　安房国平郡ノ産　号名小粒浅黄トイフ
需用　豆腐　醤油　味噌ニ

東京大学総合図書館

(9) 十 毛無大豆
埼玉縣下北葛飾郡ノ産 要用醤油味噌之

(18) 十一 イタチ莢大豆
府下南足立郡ノ産
要用豆腐味噌煮豆トス 号名イタチ莢

(13) 十二 大大豆
福嶋縣若松産 号名鉄砲大豆トイフ
要用煮豆菓子 味噌等ナリ

(26) 十三 大豆
府下葛飾郡小松川村産 茶色早生
号名雪割豆トイフ 要用枝豆デ食ス

(6) 十四 大豆
千葉縣上總市原郡ノ産 号名青柳大豆トイフ
要用東京ニテ豆腐亦ハ味噌ニ用ウ

(11) 十五 大豆
福嶋縣若松ノ産 号名豆腐豆
要用醤油及ビ味噌豆腐ナリ

(12) 十六 流行小豆
群馬縣館林ノ産 号名流行小玉
要用醤油及ビ味噌ナリ

小豆ノ部

(37) 十七 白小豆
原種京都府 東京府ノ産
要用餡ニシテ上等ナリ

(39) 十八 浅黄色小豆
群馬縣利根郡沼田ノ産 号名ナシ
要用餡ナリ

大豆ノ部ニ記入スヘキヲ誤ツテ脱セシヲ以テ茲ニ記ス

(34) 十九 早生小豆
府下南足立郡ノ産
要用赤小豆飯ナリ又亦餡ニ多ク用ウ

(29) 二十 黒小粒大豆
青森縣三戸郡八戸ノ産
要用青キナコ

紅豆ノ部

(44) 廿一 金時紅豆
上總下東金ノ産
要用赤飯 金時ナリ

(43) 廿二 本金時紅豆
埼玉縣川越在産
要用餡菓子或ハ赤飯 号名ダルマ金時

(42) 廿三 十六紅豆
東京府下葛飾郡ノ産 蔓ナシ
食用莢ノ嫩キ時胡麻ノ浸シモノトス又金時紅豆

菜豆部 ノ代用トスルナリ

(60) 廿四 赤花菜豆
東京府下葛飾郡ノ産
要用莢ヲ煮テ食ス 号名千生リ菜豆トイフ

(51) 廿五 赤菜豆
群馬縣利根郡ノ産 号名赤ツルナシ菜豆
要用莢ヲ煮テ食ス

(57) 廿六 白菜豆
埼玉縣下秩父郡ノ産
要用キントン煮豆

東京大学総合図書館

豇豆ノ部

(59) 廿七 茶色菜豆　府下葛飾郡ノ産　俗名ヤツファサ　要用　莢ヲ煮テ食ス又豆ニテ食ス

(68) 廿八 白豇豆　武蔵入間郡ノ産　食用ハ実ノ熟シタル時煮テ食ス又味噌ニテ食品ナリ

(71) 廿九 赤豇豆　武蔵入間郡産　食用ハ煮テ食ス熬テ食ス　又細末トシテ洗イ粉トス

(67) 三十 莢豇豆　東京府下南葛飾郡産　食用　莢ノママ煮テ食ス　其他ハ白豇豆ニ同じ

蚕豆ノ部

(72) 卅一 蚕豆　神奈川縣下橘樹郡大曽根村ノ産　俗名ヲタフク　食用ハ小蚕豆ニ同じ

卅二 小蚕豆　若山縣下産　早生　要用　莢ノ侭直ナ料理ニ用ウ

(73) 卅三 小蚕豆　埼玉縣下武蔵入間郡ノ産　食用　煮或ハイリテ熬テ食スス　粉末ニシテ洗イ粉ニ用ウルナリ

右三十三種ハ浅草永住町谷本清兵衛ヨリ求ム

明治二十年十二月二十日

田中芳男

(4) 会津大豆　廿年秋集

(65) 卅四 赤大刀豆　東京府下南葛飾郡　莢ノ生ナル中ハ醤油漬トナシ煮テ食ス又豆ヲ煮食スルモ可ナリ白色種亦之ニ

(64) 卅五 白大刀豆　東京府下南葛飾郡　豆ノ表ニ白ニ黒トスルヲ黒豆トス他ハ赤色種ト同じ

右二種ハ廿年十二月二日浅草谷本清兵衛ヨリ求ム

(10) イタチ大豆　武州入間郡産

(19) 川越アサギ大豆　仝上

(41) 緑豆　東京府下産

(45) エンドリ十六豇豆　仝上

(62) ツルナシフジマメ　仝上

(56) 蔓アリ白大菜豆　札幌産

(54) 洋種ツルナシ菜豆　仝上　（白赤斑）

(55) 洋種ツルナシ菜豆　仝上　（白小）

(53) 洋種ツルナシ菜豆　仝上　（黄褐）

(52) 洋種ツルナシ菜豆　仝上　（灰褐）

以上十種　廿年八月二十日　谷本清兵衛

明治廿年十二月八日来ル

第二千四百六十五号　十一月中

○大豆之部　八品

(31) 一平豆　（黒色扁平）　千葉県下総国匝瑳郡吉崎村　齋藤清三郎

(25) 一茶豆　少し赤茶色　長野県伊那郡大島村　松山太三郎

(21) 一青豆　全上

(27) 一黒豆　鹿島郡八幡村　飯塚田　神野良

(24) 一鼡豆　武州比企郡萬　千代田三郎

(32) 一青大豆

(23) 一海苔豆

(1) 一白大豆

右三品ハ各不揃

愛媛県鐘ケ崎郡上野村　室武

○小豆之部　二品

一白小豆　長野県下高井郡　鉄之助

(38) 一紫小豆　皮薄ク粒小ナシ　長野県諏訪郡　両角小太郎

(40)

一豆 小豆（早熟種ニシテ茎大ナラス 三河ヨリ来ル 世ニ之ヲセスノ豆ト云フ） 東京府下北豊島郡 石井伊助

江上 十二号

第二十四 十月 明治廿年 右ハ東京農学会 五月中

(5) 大豆 青柳大豆 武州入間郡小阪村 栗原利助 出品

(7) 大豆 武州秩父郡寺尾村 内田恭太郎 出品

(8) 大豆 アカサヤ 下総匝瑳郡宮本村 齋藤長次郎 出品

(20) 青大豆 相州愛甲郡妻田村 川井瀬 出品

(35) 小豆 能登鹿島郡八幡村 神野良 出品

(33) 小豆 武州入間郡南畑村 細田直蔵 出品

(36) 白小豆 早熟 上総長柄郡小土呂村 塩田豊吉 出品

(70) 豌豆 武州北足立郡大間村 市川幸太郎 出品

(69) 豌豆 早熟 武州北足立郡南被津村 川村致重 出品

(61) 菜豆 銀ささげ 近江東浅井郡錦織村 伊藤之助 出品

(58) 菜豆 肥後玉名郡上内田村 中尾齋之助 出品

(66) ヨシヤラク豆

ライ二一号

于分田辺幸作写

下種目録　廿一年九月吉

一米国種　ハボタン

一西洋種　チシヤ

一大阪　天王寺カブラ

一下野　仁里葱

一廣島菜

一林氏清国種　紅蘿蔔

一土佐種　潮江蕪

一清国種　綏白菜（甲）

一清国種　綏白菜（乙）

一清国種漢口白蘿蔔
一清国種チシヤ
一清国種黒白菜
一清国種アザミバナ
一清国種菜苔子青葉ノ方
一清国種菜苔子紫葉ノ方
一清国種箭桿白菜
一三重縣種油菜
一鹿児島種油菜
一清国種体菜(タイサイ) シヤクシナ

播種目録

十五年二月二十日

尾張 白花千石豆
尾張 紫花千石豆
支那 白茄
エノミタウガラシ
支那 大丸タウガラシ
大鈴番椒
カエン子 西洋蕃椒
南瓜形番椒
アマタウガラシ

尾張 紫花万石豆
尾張 大美千石豆
坐目インゲン
紅花インゲン
赤インゲン
コモチハボタン
大島大南瓜
支那 白甜瓜
甜瓜

尾張 白花万石豆 即白扁豆
長(ナガヘチマ)絲瓜
ホヽヅキ
サンゴジュナス 黄色大(第二)
赤大(第三)
サンゴジュナス
支那 紫花黒褐色 フヂマメ
支那 白藊豆 ヒラマメ
大坂晩種 紫黒色 ヒラマメ
(廿)

大阪 甘番椒

キントウグワ

播[illegible]花 [illegible]

四月[illegible] 大[illegible]甘藍

四月廿六日 [illegible]

支那 白[illegible] [illegible]

支那 洋[illegible]豆 [illegible]

四月十七日 Koll [illegible]

Briot's [illegible]

支那 胡瓜

大坂種 京南瓜

支那 [illegible] 五月[illegible]

オレヤラクマツ

Large golden yellow 番茄

大阪 紫花 ヒラマメ (4)

大阪白花晩種 ヒラマメ 赭色ノ方 (3)

大坂晩種白花 ヒラマメ (1)

大坂早種白花 フヂマメ (2)

大坂晩種白花 ヒラマメ 茶色ノ方 (3)

支那 [illegible] 黒[illegible]

ツルナシインゲン 五月[illegible]

Briot's 美[illegible]

五月十五日来 [illegible]白 [illegible]ヤウ豆 [illegible]

五月廿六日来 大坂[illegible] ナタ豆 [illegible]

一

瓜哇薯種子ハ義ハ蒔殖シテ差ヘ可

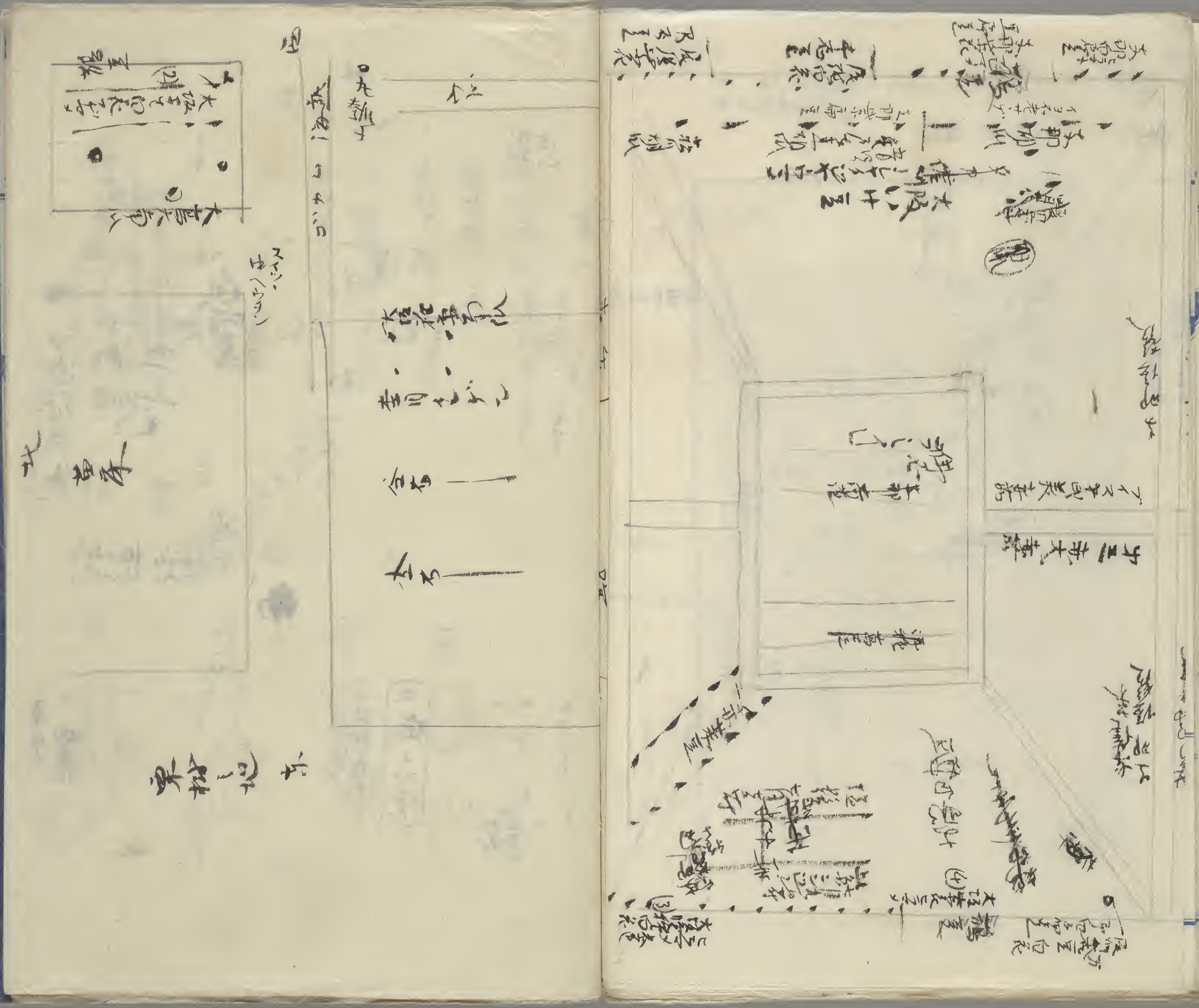
西栗ヘ蒔カセ置キ始メ作ハ宜ナラん

除虫菊モ全種セモ長陸ハ宜カ

島様ヘ試ミ候ヘシ

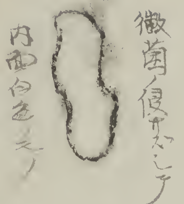
[illegible]

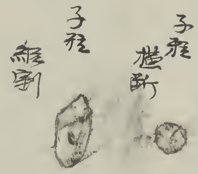
東京大学総合図書館



東京大学総合図書館

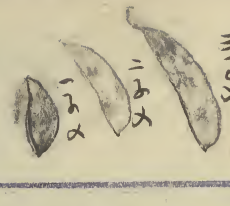
廣四島蠶大鬼ヲ
舊来種ノ害ナキヲ
其好ヲ撰テ下ニ示ス
蚕ノ黴菌ニ侵サレテ死ル者ノ
時褐黒ト云ヘルモノ
子蚕ハ五蚕ヲ量ス





十一月初旬ニ至リ節ノ処ニ花ヲ生ジ至ツテ至リテ霜ヲ除シ畢テ至リ下旬ニ至リ始メテ其ノ莢ヲアレニ至ヘモ未熟ノ様ナリ

三子ノ



蔓生大豆

大三年十月三十一日　田井記

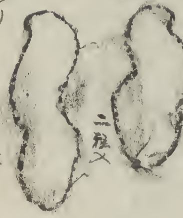
沖縄県下ヨリ本年博覧会ヘ出品ノ大豆中扁小ニシテ我常品ト異（三十大豆ト云ヘル）ル種アリ又ソノアリ状ヲ見ルニ矢張リ大豆ナレド如何ナル形ノ異ヘアリヤ下種ニ及ベシ生ニテ忽チ蔓状ヲナシ以テ竿ヲ立テ纏ハシムルニ三尺余マデハ右旋シテ上リ自後ハ更ニ纏フコトナク匍匐スルトスルノ状アリテ高数尺ニ成長シ十月ニ至リ漸ク細長ノ羽ヲ明ヤ小莢ヲ結ブニ至ルモ未ダ今日マデニハ熟スルニ至ラズシテ尚繁茂セントスルノ状アルハ蓋シ暖国産ニシテ寒国ノ気ヘヲ知ラザルモノゝ如ク　過日田代安定氏是ヲ見テ曰ク此大豆ハ大島等鹿児島県下ノ諸島嶼之ヲ作ヘテ常トスト云地上ニ蔓延スベキノモノナリトスラフ左ニ其蔓ヲ卵比ニテ添フ

鹿児島県下各地ノ産ハ　黴菌ニ侵サレ莢ノ外面ニ紫色ノ暈斑アルハ皆其種卵ハ暗褐黒色ニシテ　侵サレタル殻ハ厚キモノナリ

五粒ヲ　去女五号ノ是アリ

宮崎県　大方形ニテ形小ナリ　其子粒ノ異ハ五粒ニテ九分餘アリ

川内崎ヨリ　松本幸吉寄



大小半青ナラン

桂之助蔓ノ長サヲ問ヘハ七尺五寸アリ　但シ是ハ
尋常ナル一葉ノ径ナリ

葉薄クシテ
毛ナク葉ノ
丈方ナリ

仲桐名
大豆
五月
三十日
藤干
名稱
リ

藤蔓編種ノ大右之丁　大三年〇一二
冊事何以千氏曰　紫藤ニ山毛モノ如左假ス白
藤ハ右假ス大右全クナシ或ハ紫藤ノ中ニ右
差ノ名ノミ悠ラシテ　地ニ白藤ト家稱スモノ
ハ未タ知ラス氏　或ハ色ヲ　紫色之ノハ右差ナシ
兄ハ病ハ白藤ノ色変ラス
曰大假名ハ藤ノ右差ハ甘美大低待ね
此方言ナシニシテ云々　黄褐ハ大假　葉ス類
右假ハ即其一例ナリ

東京大学総合図書館

米糠ノ需用

米糠ハ人ノ食物ニ非ズ唯タ糠漬汁
澤庵大根等ニ用ユルノミ他ハ之ヲ肥
トナスマデナリ若シ凶歉等ノ年 米ノ
貴ク米ヲ食スル能ハサルモノ此米糠ヲ
スルアリ然レ圧之レヲ久ク食スル時ハ
腫病ヲ発スルト聞ケリ

一 近年府下ノ食品ヲ需ルニ
食パンノ下等ナルモノ
菓子ノ下等ナルモノ
豆粉(キナコ)
揚物ノ衣 下等ノモノ
此他汁粉ノ餡汁ノ 味噌汁
ニ加ルマデ多少之ヲ混和シアルカ
ル蓋シ米價ノ騰貴スルニ為ナルベ
是ヲ食フモノハ嫌ムベシ之ヲ造ル
モノハ憎ムベシ

右之事さ一れ[illegible]
北原大[illegible]

十二月二十日付田照會之趣了承[illegible]
之落花生種子 売仕 五英斤 神奈川[illegible]
[illegible] 本日御送付[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
四参[illegible]
[illegible]
[illegible]

一履ヌ書ト膠羊

近

[illegible]花[illegible]一種[illegible]

[illegible]

[illegible]汁[illegible]花[illegible]元来[illegible]

[illegible]一種[illegible]

[illegible]一種[illegible]

見[illegible]

東京大学総合図書館